PIMENTÕES RECHEADOS COM RICOTA

INGREDIENTES

4 pimentões

150 g de ricota

1 lata de atum

1/2 cebola picada

2 colheres de azeite

3 colheres de creme de leite

30 g de parmesão ralado

Sal, páprica picante e alecrim a gosto

MODO DE PREPARO

Corte os pimentões no sentido do comprimento, retire as sementes e parte branca e lave.

Refoque a cebola no azeite e reserve até que esfrie um pouco.

Em uma panela, cozinhe os pimentões em água com sal por cerca de 5 minutos ou até que fiquem "al dente". Retire da água e reserve.

Misture a ricota, o atum e o creme de leite amassando bem, junte-os a cebola, tempere com sal e páprica a gosto.

Arrume os pimentões numa assadeira e recheie cada metade com a mistura de ricota, ajeitando bem.

Cubra cada metade com parmesão ralado e finalize com alecrim e leve ao forno médio por cerca de 10 minutos ou até gratinar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42862-pimentoes-recheados-com-ricota.html