

PIMENTÃO RECHEADO COM TOSCANA DE FRANGO

INGREDIENTES

3 pimentões

4 gomos de toscana de frango, a quantidade varia muito, pois depende do tamanho dos pimentões

2 dentes de alho esmagado

1/2 cebola picada

1 tomate picado

1 pãozinho francês sem casca umedecido em um pouquinho de leite

1/4 de ricota amassada

2 colheres (sopa) de óleo

1 colher (chá) de colorau

1/2 sachê de molho de tomate (170 g)

1/2 xícara de água

1 /2 envelope de Sazón (tempero para salada)

Azeite 1 colher (sopa)

MODO DE PREPARO

Lave os pimentões, corte uma tampa, corte na parte inferior, porém sem furar, isso é para que ele fique em pé.

Retire as sementes e reserve.

Retire as toscanas do gomo e despreze a pele.

Refogue as toscanas no óleo, alho, cebola e tomate mexa até fritar, junte o colorau, o pão umedecido e espremido.

Retire do fogo, junte a ricota e misture.

Recheie os pimentões, prenda a tampa com palito de dente.

Arrume no refratário, misture o molho de tomate com a água, Sazón, azeite e regue os pimentões.

Leve ao forno a 200°C por 30 ou 40 minutos, regue com o próprio molho.

Alguns preferem cobrir com papel alumínio, eu não cubro, eu rego.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46630-pimentao-recheado-com-toscana-de-frango.html>