PIMENTÕES RECHEADOS COM ALMÔNDEGAS

INGREDIENTES

4 pimentões vermelhos

1/2 kg de carne moída

cebola picada

alho picado

2 ovos

1 xícara de leite

1 colher de fermento em pó

1 xícara e 1/2 de farinha de trigo

4 tomates maduros

2 latas de molho de tomate pronto

Sal a gosto

Óleo para fritura

MODO DE PREPARO

Corte a ponta em forma de tampa e retire as sementes, lave bem e reserve.

Em uma tigela coloque a carne moída , cebola, alho e o sal e dois ovos.

Misture bem.

Coloque uma xícara de leite, em seguida aos poucos a farinha de trigo até dar o ponto de almôndegas.

Recheie os pimentões, refogue os pimentões em óleo quente para dourar, virando os lados para que fiquem todos iguais.

Dilua as 2 latas de molho pronto em meio litro de água.

Prove o sal.

Deixe cozinhar aproximadamente por 20 minutos virando os lados para cozimento igual, coloque água sempre que precisar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48860-pimentoes-recheados-com-almondegas.html