PIMENTÃO RECHEADO

INGREDIENTES

6 pimentões verdes médios sem semente

1 pão francês

1 copo de leite

500 g de carne moída (patinho ou chan de dentro)

1 cebola branca pequena picada

1 tomate picado

4 dentes de alho picados

1 maço de tempero verde picado (cebolinha, coentro e salsa)

1 colher (sopa) de óleo vegetal

Pimenta e cominho a gosto

Colorau a gosto

Azeite de oliva extravirgem a gosto

Sal e temperos a gosto

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180° C por 15 minutos

Misture a cebola, o tomate, o alho e o sal temperado à carne moída e reserve

Coloque o óleo vegetal na panela e leve ao fogo médio, adicione a carne moída já temperada e recheie até a água da carne secar

Espere esfriar e recheie os pimentões com a carne, tampando

Coloque os pimentões em um refratário de vidro e regue

Coloque uma pitada de sal na parte externa dos pimentões, virando

Cubra o refratário com papel

Vire os pimentões e volte ao forno por mais 15 minutos, sem o papel

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4998-pimentao-recheado.html