

APERITIVO DE PIMENTÃO

INGREDIENTES

4 pimentões vermelhos, inteiros, lavados e secos

1 sachê de sazón vermelho

1 colher de sopa de vinagre

Alho e sal a gosto

Azeite o quanto baste para cobrir os pimentões

MODO DE PREPARO

Coloque os pimentões em uma assadeira e leve ao forno.

Quando estiverem escuros por fora como se estivessem queimados, tire do forno e espere esfriar.

Limpe os pimentões e tire a pele deles, fatie bem fininho, coloque azeite, vinagre, 1 envelope de Sazón vermelho, alho triturado, sal a gosto.

Leve à geladeira e sirva com torrada!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51400-aperitivo-de-pimentao.html>