

MEXILHÃO NO PIMENTÃO

INGREDIENTES

1 latinha de mexilhões

Pimentões feito cumbiquinhas

Sal a gosto

Cheiro verde picadinho

Azeite de dendê a gosto

Alho amassado a gosto

Cebolas picadas a gosto

1 pimentão vermelho cortada ao meio

MODO DE PREPARO

Aqueça a panela e adicione o azeite para fritar a cebola e o alho, acrescente os mexilhões e apague o fogo.

Adicione o cheiro verde e prove o sal, caso necessário, corrija.

Preencha as cumbiquinhas de pimentões e sirva com rodela de limão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51881-mexilhao-no-pimentao.html>