

PIMENTÕES RECHEDOS

INGREDIENTES

8 pimentão verdes medio

6 ovos

800 g de carne moída

10 azeitonas verdes

Sal a gosto, pimenta doreino quanto gostar.

2 colheres de sopa de óleo

3 dentes de alho

1 cebola média

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo medio, o óleo e deixe aquecer, acrescentando o alho amassado, a cebola picada, o sal a pimenta e a carne moída.

Depois de tudo bem frito coloque o cheiro verde e azeitona.

Corte os ovos não muito pequenos.

Lave os pimentões.

Corte a tampa, tire as sementes e reserve, não jogue fora.

Com a colher coloque, a carne e o ovos, para fechar prenda com palitos, 2 são suficiente.

Faça um molho sugo se gostar e espalhe por cima quando ficar pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51995-pimentoes-rechedos.html>