

PIMENTA RECHEADA DA SU

INGREDIENTES

20 pimentas dedo de moça

200 g de patinho moído

50 g de bacon picadinho

2 ovos

1 xícara de farinha de rosca

1/2 xícara de amido de milho

tempero a gosto (cebola, alho, cheiro-verde)

sal

MODO DE PREPARO

Corte as pimentas de uma ponta a outra e retire as sementes, as pimentas ficarão parecendo uns barquinhos

Faça uma mistura da carne moída, do bacon e de todos os temperos

Recheie as pimentas uma a uma

Passe as pimentas no amido de milho

Bata os ovos em um refratário e molhe as pimentas, em seguida empane na farinha de rosca

Repita o processo de empanar

Frite as pimentas em óleo não muito quente e sirva a porção

É uma delícia pra acompanhar de uma boa cerveja gelada

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/281-pimenta-recheada-da-su.html>