

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/4998-pimentao-recheado.html>