

# PIMENTÃO RECHEADO

## INGREDIENTES

3 pimentões amarelo  
3 pimentões vermelho  
3 pimentões verde  
600 gramas de carne moída  
1 cebola grande picada  
5 dentes de alho ou mais se gostar  
sal e pimenta-do-reino alçafrão da terra a gosto  
um sachê de massa de tomate pomarola  
azeite e caldo de carne  
1 pote de requeijão  
100 gramas de queijo parmesão ralado (opcional)

## MODO DE PREPARO

Tempere a carne moída com sal, pimenta  
Deixa carne moída marinar  
Refogue alho, cebola, azeite, açafrão, caldo de carne e o que mais desejar  
Quando estiver bem sequinho, acrescente a massa de tomate  
Corte as pimentas ao meio limpe  
Acomode  
Coloque a carne moída no interior dos pimentões até encher  
Salpique queijo parmesão ralado ou requeijão (opcional)  
Cubra com papel  
Passado esse tempo, retire o papel  
O tempo pode variar devido à espessura e tamanho dos pimentões e a potência do seu forno

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/6247-pimentao-recheado.html>