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

©2025 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

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