

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, açafração, 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/6248-pimentao-recheado.html>