



Pimentão recheado

INGREDIENTES

2 pimentões médios ou grandes
300 g de carne moída
1/2 cebola picada
2 dentes de alho picado
Sal a gosto
1 pedaço pequeno de bacon (opcional)
1 cenoura pequena (opcional)
2 fatias de presunto
2 fatias de queijo
3 colheres (sopa) de requeijão

MODO DE PREPARO

Lave bem os pimentões.
Faça um buraco no pé de cada pimentão, como uma tampa.
Retire toda a semente de dentro limpando tudo.
Deixe reservado.
Tempere a carne e deixe reservada também.

RECHEIO:

Refogue a cebola e o alho picados. Acrescente o bacon cortado em cubos. Deixe dourar.
Coloque a Carne moída e mexa bem. Misture a cenoura cortada em cubos. Coloque um copo de água e deixe cozinhar até a cenoura cozinhar e secar a água.
Corte as fatias do presunto e queijo em pedaços pequenos.
Acrescente à carne e desligue o fogo.
Coloque o requeijão e mexa bem.
Pegue os pimentões, coloque o recheio dentro preenchendo por completo.

Corte um pedaço de papel alumínio (proporcional ao pimentão) e cubra cada pimentão. Coloque-os em uma forma de alumínio ou refratária.

Leve ao forno pré-aquecido, a 220°, por 20 minutos.

Sirva de preferência bem quentinho.

Fonte: Tudo Gostoso