

Receita Pimentão recheado com Carne Moída



INGREDIENTES

6 [pimentão](#) vermelhos
1/2 quilo carne moída
2 pão de alho(umedecido no leite)
1 dente de alho picado
2 colher de Corante
1/2 xícara de salsinha picadinha
Sal
Papel alumínio
Pimenta do reino



MODO DE PREPARO

Limpe o pimentão cortando a parte de cima tirando as sementes.

Em uma tigela colocar a carne moída ,pão de alho, sal, pimenta, salsinha e Corante. misture bem.

Coloque a carne moída temperada dentro do pimentão

Enrole o pimentão no papel alumínio um a um.

Leve ao forno 1 hora. tire o [papel alumínio](#) deixe mais 20 minutos até ficar mais escurinho.