Entradas

PIMENTOS RECHEADOS

Receita Oficial
Médio
40 Min.
4-6 Doses

INGREDIENTES

- 4 PIMENTOS
- 1 DENTE DE ALHO
- 1 CEBOLA
- 500 G CARNE DE VACA
- 10 RAMINHOS DE HORTELÃ
- 50 G PINHÕES
- SAL
- PIMENTA

CONFEÇÃO

1. Aqueça previamente o forno a 200 ºC (T. 6-7). Descasque o alho e a cebola e corte-os grosseiramente. Coloque na taça com a lâmina picadora juntamente com a carne e a hortelã. Tempere com sal e pimenta. Misture na velocidade 12 durante 30 seg.

2. Misture o conteúdo da taça com uma espátula e misture durante mais 10 seg. (misture durante mais 20 seg. caso pretenda que o recheio fique menos espesso).

3. Retire a lâmina, junte os pinhões e misture o recheio com as mãos.

4. Corte a parte superior dos pimentos e retire a parte branca e as sementes. Coloque numa travessa que vá ao forno e guarneça com o recheio. Cubra com as partes superiores e leve ao forno durante 30-35 min. Sirva quente.