



Pimentões Recheado com Carne Moída

www.receitasdafia.com/receitas/pimentoes-recheado-com-carne-moida

O pimentão recheado é um prato extremamente versátil, pois cai bem como entrada, acompanhamento e até mesmo como refeição principal. Confira essa receita!

 90 min

 10 porções

Ingredientes

- 600g de [patinho](#) bovino moído
- 1 [cenoura](#) pequena cortada em cubinhos
- 400g de [polpa de tomate](#)
- 200ml de água
- 1 lata de [ervilha](#), escorrida
- 2 colheres (sopa) de [azeitonas](#) verdes picadas
- 2 [ovos](#), cozidos e picados
- 10 [pimentões vermelho](#)
- 1 colher (sopa) de [Azeite](#) de Oliva
- 100g de [Parmesão](#) ralado
- 3 dentes de [alho](#)
- 1 [cebola](#)
- sal e pimenta a gosto

Modo de Preparo

1. Em uma panela grande, coloque o óleo e leve ao fogo alto para aquecer.
2. Junte a carne e refogue por 15 minutos, ou até que o líquido formado seque e a carne fique dourada.
3. Acrescente a cebola frite até dourar.
4. Depois acrescente o alho, cenoura, a polpa de tomate e a água, e cozinhe por 15 minutos, com a panela destampada, ou até que a cenoura fique macia.
5. Adicione as ervilhas, as azeitonas e os ovos, tempere a gosto e retire do fogo.
6. Corte a tampa dos pimentões, retire as sementes e Recheie com o refogado de carne, salpique com queijo parmesão ralado.
7. Disponha os pimentões em uma assadeira untada com o Azeite.
8. Leve ao forno médio (180 graus), pré-aquecido, por 30 minutos ou até que a pele fique murcha.
9. Retire do forno e sirva em seguida.