



Pimentões vermelhos recheados de carne

Ingredientes:

Pimentão vermelho

1

Sal e pimenta

a gosto

Carne moída (magra)

250 g.

Provençal desidratada

1 colher (sopa)

Cominho

1 colher (café)

Cebola picada

½ unidade

Cebolinha picada

1 xicrinha

Maisena

½ colher (café)

Ovo

1

Mussarela

2 fatias

Salsa picada

a gosto

Procedimento:

Cortar o pimentão vermelho pela metade pela parte mais longa e retirar sementes . Salpimentar o interior e colocar um em cada cavidade do MultiCocción. Tampar e cozinhar na potência alta por 2 minutos. Misturar a carne moída com a provençal, o cominho, a cebola, a cebolinha, a maisena, e o ovo; e salpimentar. Ao finalizar a cocção do pimentão vermelho rechear com a carne moída e cozinhar por mais 3 minutos e meio na potência alta. Acrescentar a mussarela e gratinar por mais 1 minuto . Espolver com a salsa picada.

