

Pimentões vermelhos Recheados de milho e Mussarela

Ingredientes:

Pimentão vermelho

1 unidade

Sal e pimenta

a gosto

Molho branco

100 cc

Milho cremoso

1 lata

Noz- moscada

1 colher(sopa)

Cebola picada

½

Ciboulette picada

2 colheres(sopa)

Maisena

½ colher (café)

Ovo

1

Phoca PDF

Mussarela

2 fatias

Procedimento:

Cortar o pimentão vermelho pela metade pela parte longa e tirar as sementes e nervuras. Salpimentar o interior e colocar um em cada cavidade do MultiCocción. Tampar e cozinhar na potência alta por 2 minutos.
Misturar energicamente durante 2 minutos o molho branco espesso, o milho cremoso enxugado e processado, a cebola, ovo, a noz -moscada, o ciboulette, a maisena e salpimentar.
Uma vez finalizada a cocção do pimentão vermelho rechear com a preparação do milho e cozinhar por mais 3 minutos na potência alta. Depois acrescentar a mussarela e gratinar por mais 1 minuto . (ver receita molho Branco Microcheff)



Phoca PDF