



Pimentão recheado com Alcatra Temperada e Bacon



Ingredientes

- 200g Alcatra Temperada Sulita
- 100g Bacon em fatias Sulita
- 4 pimentões
- Queijo mussarela
- Queijo parmesão
- 1 tomate
- 1 cebola
- 200g de arroz
- Hortelã
- Salsinha
- Cebolinha



Tempo de preparo:

60min



Rendimento:

4 pessoas



Modo de Preparo:

1. Em uma panela, leve a Alcatra Temperada Sulita em cubos pequenos juntamente com o Bacon Fatiado Sulita já picado para cozinhar com um pouco de azeite de oliva.
2. Cozinhe o arroz e com ele cozido, em um recipiente adicione o queijo mussarela, a salsinha picada, o hortelã picado a mão, a Alcatra e Bacon Sulita e misture.
3. Corte as tampas do pimentões e os recheie com a mistura preparada.
4. Com auxílio de palitos de dente feche-os.
5. Envuelva no papel alumínio e leve-os ao forno pré-aquecido por aproximadamente 30 minutos a uma temperatura de 180°C. Pronto, bom apetite!