

# Pimentos Recheados

Sugerido por: Receitas Secretas



## Ingredientes:

Arroz para 2 previamente cozinhado  
4 pimentos  
1 embalagem de tiras de bacon  
250gr de carne picada  
1 embalagem de polpa de tomate  
1/2 embalagem de queijo ricotta  
Queijo ralado para gratinar q.b.  
sal, pimenta e ervas a gosto

## Preparação:

Pré-aqueça o forno a 190°C.  
Numa frigideira frite as tiras de bacon até ficarem estaladiças.  
Acrescente a carne picada e cozinhe.  
Quando estiver praticamente cozinhada, junte a polpa de tomate, o queijo e tempere a gosto.  
Junte o arroz e misture.  
Lave os pimentos e corte a sensivelmente 2 cm do topo.  
Coloque o preparado dentro dos pimentos e cubra com queijo ralado.  
Leve ao forno por 10 minutos ou até o queijo estiver derretido.