

ESCAROLA RECHEADA

INGREDIENTES

4 a 5 escarolas pequenas ou até 3 grandes (em uma panela de pressão de 4 litros)

Farinha de rosca

2 ovos cozidos

Bacon picado

Azeitonas

Azeite de oliva

Salsa e cebolinha picadas

Alho e cebola picados (tempero a gosto)

Queijo ralado ou queijo em pedaços (opcional)

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Em um prato fundo ou tigela adicione um pouco da farinha de rosca, os ovos cozidos, azeitona, bacon e todos os temperos.

Regue com o azeite até ficar uma farofa molhada.

Coloque este recheio bem no centro das escarolas abertas em leque.

Feche e passe um barbante culinário para ficarem bem fechadas.

Na panela de pressão, adicione um pouco de água (um dedo) e arrume as escarolas recheadas.

Polvilhe um pouco de sal e azeite por cima.

Cozinhe por mais cerca de 5 minutos e depois é só saborear!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16344-escarola-recheada.html>