

BOLO DE CHEDDAR COM BACON

INGREDIENTES

- 3 xícaras (chá) de bacon em cubos
- 2 cebolas picadas
- 3 tomates sem sementes picados
- 1 lata de milho escorrido
- sal, pimenta-do-reino e orégano a gosto
- 1 e 1/2 pacote de pão de fôrma sem casca
- 300 g de queijo processado sabor cheddar em fatias
- 1 xícara (chá) de requeijão sabor cheddar
- 1/2 xícara (chá) de creme de leite

MODO DE PREPARO

Em uma panela, em fogo médio, frite o bacon na própria gordura até dourar.

Reserve 1/2 xícara (chá) para decorar.

Ainda na panela, com o restante do bacon, adicione as cebolas, os tomates, o milho e tempere com sal, pimenta e orégano.

Refogue por 3 minutos.

Em um refratário grande, faça uma camada de pão, espalhe uma camada do queijo cheddar em fatias e uma camada do refogado. Repita esse procedimento, finalizando com uma camada de pão.

Cubra com o requeijão sabor cheddar misturado com o creme de leite e polvilhe com o bacon reservado.

Leve ao forno médio preaquecido por 10 minutos.

Sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16670-bolo-de-cheddar-com-bacon.html>