SALSICHÃO AO FORNO COM BACON, AIPIM E MUSSARELA

INGREDIENTES

1 kg de aipim

5 salsichões

200 g de mussarela fatiado

150 g de bacon fatiado (bem carnudo, de preferência)

MODO DE PREPARO

Cozinhe o aipim com um pouco de sal, e reserve.

Em um prato refratário ou tabuleiro, forre-o com algumas fatias de bacon.

Em seguida, corte os salsichões ao meio no formato vertical.

Coloque-os sobre as fatias de bacon, sempre intercalando o corte (ou seja, uma para cima e outra para baixo).

Após isso, cubra com as fatias de mussarela e depois com o restante das fatias de bacon.

É importante deixar um espaço na lateral e nas pontas do tabuleiro (ou prato refratário) para colocar o aipim.

Leve ao forno preaquecido a temperatura de 180º C por 10 minutos.

Em seguida, retire do forno e coloque os pedaços de aipim nos espaços laterais, e leve ao forno por mais 20 minutos.

Retire do forno e sirva!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16942-salsichao-ao-forno-com-bacon-aipim-e-mussarela.html