

# CANAPÉ DE ERVILHA COM BACON KRISPY DA FAMÍLIA ROLOFF

## INGREDIENTES

8 fatias de pão de forma sem casca  
200 g de ervilha fresca  
200 g de creme de ricota (pode ser usado cream cheese)  
1 cebola média picada  
2 dentes de alho picada  
50 g de bacon picados pequenos  
2 colheres de óleo  
8 forminhas de empada  
margarina para untar

## MODO DE PREPARO

Em uma mesa, abra cada fatia de pão com um rolo de massa.  
Unte com margarina as forminhas de empada.  
Forre as forminhas com o pão amassado e corte o excesso que transbordar da forminha.  
Em forno preaquecido (200º C), coloque para assar por 5 minutos ou até que fique dourado.  
Desenforme ainda quente e reserve.  
Em uma panela, coloque o óleo, a cebola e o alho e refogue até que eles fiquem macios.  
Coloque a ervilha, refogue por mais 5 minutos e desligue.  
Frite o bacon em um frigideira, retire o excesso de gordura com papel-toalha e reserve.  
Em um liquidificador, coloque o creme de ricota, e o refogado de ervilha e bate por 2 minutos.  
Sirva o creme de ervilha nas panelinhas de pão e despeje um pouco de bacon por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19244-canape-de-ervilha-com-bacon-krispy-da-familia-roloff.html>