

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.

©2024 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>