

EGG BOATS (BARCO DE OVOS)

INGREDIENTES

2 pães tipo baguete

4 ovos

200 g de muçarela ralada

100 g de bacon fatiado

50 g parmesão ralado

40 g creme de leite

cebolinha picada a gosto

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180º C.

Pique o bacon e frite até ficar crocante.

Retire o bacon da frigideira e deixe escorrer em papel toalha.

Corte os pães em forma de canoa, tirando um pouco do miolo e cuidado pra não furar o pão, senão vaza todo o recheio.

Misture os ovos e o creme de leite.

Em seguida, adicione o bacon, queijo, cebolinha, uma pitada de sal e pimenta.

Despeje o recheio em cada barco pão e asse de 20 a 25 minutos, até dourar.

Sirva imediatamente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20266-egg-boats-barco-de-ovos.html>