

BREAKFAST IRLANDÊS (CAFÉ DA MANHÃ IRLANDÊS)

INGREDIENTES

6 ovos

1 kg de bacon

500 g de champignons crus

2 latas de feijão enlatado (feijão, não use feijoada)

4 fatias de pães

1/5 de um copo de leite

1 pitada de sal

1 pitada de pimenta

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque as 2 latas de feijão para aquecer.

Em uma tigela/bowl coloque os ovos, o leite, o sal e a pimenta a gosto e bata até ficar cremoso.

Coloque essa misturinha em uma frigideira preaquecida e com um pouco de manteiga para não grudar. Aos poucos, vá revirando essa mistura na frigideira para não grudar no fundo.

Quando a misturinha estiver mais firme e descolada do fundo, coloque em um recipiente para ir à mesa.

Leve ao forno o bacon em fatias finas por 20 a 25 minutos em temperatura média e vire na metade do tempo.

Ao perceber que ficou dourado, retire e coloque em um prato reto para ir à mesa.

Corte os cogumelos em fatias e leve ao fogo em uma panela por 5 a 10 minutos em fogo baixo, não necessita acrescentar nada além e nem fechar a tampa apenas mexer os cogumelos na panela para que não queimem no fundo.

Eles vão perder um pouco da água e ficar mais escuros e esse é o ponto certo de retirar do fogo e levar a mesa.

Coloque as fatias de pão na torradeira e dê uma leve tostada.

Em um prato reto coloque o pão, um pouco de ovos mexidos, o feijão aquecido, os cogumelos e algumas fatias de bacon e bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23931-breakfast-irlandes-cafe-da-manca-irlandes.html>