

# BACONEGGS DO CENZZO

## INGREDIENTES

7 fatias de pão de forma sem casca

3 ovos

7 fatias de peito de peru ou presunto

150 g de parmesão ralado

2 colheres (sopa) de requeijão cremoso

acrescente ervas do seu gosto(usei alecrim, mas muito pouco)

1 caixinha de bacon fatiado (procure um de tiras largas)

## MODO DE PREPARO

Passa o rolo de macarrão nas fatias de pão, até ficarem bem fininhas.

Coloque uma fatia de peito de peru sobre cada fatia de pão.

Faça os ovos mexidos mais durinhos, coloque o requeijão e o queijo parmesão ralado e misture tudo.

Divida em 7 porções e coloque na beirada do pão e enrole como um rocambole.

Pegue as fatias de bacon e enrole por sobre os rolinhos.

Unte uma frigideira com óleo e frite os rolinhos virando devagar em fogo baixo até o bacon ficar crocante.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24854-baconeggs-do-cenzzo.html>