

# ARO DE BACON COM ANTEPASTO DE PIMENTÕES

## INGREDIENTES

8 fatias de bacon

pimentões coloridos

molho inglês

## MODO DE PREPARO

Corte os pimentões em tirinhas e refogue em uma frigideira junto com o molho inglês.

Com o auxílio de um copo liso ou ramequim coloque a fatia de bacon em volta e pressione. Coloque em um tabuleiro e leve ao forno 200°C por aproximadamente 10 a 13 minutos ou até dourar, retire do copo com auxílio de uma faca e deixe secar.

Em um prato disponha o aro de bacon e coloque o antepasto dentro.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34560-aro-de-bacon-com-antepasto-de-pimentoes.html>