

ERVA-DOCE COM BACON

INGREDIENTES

2 ervas-doces médias
2 colheres(sopa)de óleo
5 fatias de bacon picadas em tirinhas
1/2 xícara (chá) de vinho branco
1/2 xícara de caldo de legumes
1 colher de alecrim
1 colher de pimenta rosa
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Limpe a erva-doce e fatie, preservando as folhas.
Em uma panela, aqueça o óleo e adicione as tirinhas de bacon.
Deixe fritar até que fiquem douradas.
Retire do fogo e coloque-as sobre papel absorvente.
Escorra o excesso de óleo da panela e acrescente a erva-doce.
Refogue por 3 minutos e junte o vinho branco, o caldo de legumes, o alecrim e o sal.
Cozinhe por 15 minutos, ou até que a erva-doce esteja macia.
Retire do fogo e transfira para uma travessa.
Arrume a tirinhas de bacon e a pimenta rosa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41415-erva-doce-com-bacon.html>