

ERVA-DOCE COM BACON

INGREDIENTES

2 ervas-doces médias

2 colheres(sopa)de oleo

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>