SALPICÃO DE BACON CROCANTE

INGREDIENTES

400 g de bacon picado

3 colheres (sopa) de manteiga

1 cebola média picada

2 dentes de alho picados

1 maço de espinafre

1 xícara de leite

1 e 1/2 xícaras de requeijão cremoso

1/2 xícara de queijo parmesão ralado

2 colheres (sopa) de orégano

1 limão (suco)

1 maçã

1 xícara de creme de leite

100g batata palha a gosto

1 lata de milho verde

2 gemas de ovo

1 colheres (sopa) de mostarda

2 colheres (sopa) de azeite

sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Numa panela grande frite o bacon na manteiga até ficar crocante, junte a cebola e o alho frite até dourarem.

Adicione o espinafre, o leite, o requeijão, o parmesão, o orégano, o suco do limão, a maçã cortada em pedaços pequenos o sal e a pimenta, guarde um pouco do parmesão para usar no final, cozinhe até engrossar, por último coloque o creme de leite e misture.

Bata no liquidificador a metade da batata palha, o azeite, as gemas, a mostarda e o milho verde, leve ao fogo por 2 minutos e misture bem com os outros ingredientes cubra com o resto da batata palha e resto do parmesão. Sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44313-salpicao-de-bacon-crocante.html