

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 colher (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>