

SALSIBACON

INGREDIENTES

10 salsichas

10 fatias de bacon

200 g de queijo parmesão ralado

10 fatias de queijo cheddar

500 g de carne moída

Ovos para empanar

MODO DE PREPARO

Cozinhe a salsicha normalmente, somente com água e reserve.

Forre uma mesa ou superfície com plástico filme ou papel manteiga e abra um pouco de carne moída sem sal e crua.

Faça a carne moída ficar mais ou menos do tamanho da salsicha e suficiente para dar uma volta completa nela.

Com a carne já aberta coloque uma fatia de queijo cheddar sobre ela e coloque a salsicha já empanada com parmesão.

Enrole como um rocambole e para segurar coloque as fatias de bacon em volta e prenda com palitos de dente.

ATENÇÃO: não coloque muitas fatias de bacon no máximo 2.

Feito isso mergulhe o salsibacon no ovo e empane com queijo parmesão.

Coloque na assadeira e depois no forno por volta de 20 à 25 min. em fogo médio.

Sirva ainda quente.

Bom apetite

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55557-salsibacon.html>