

Pinhão com bacon

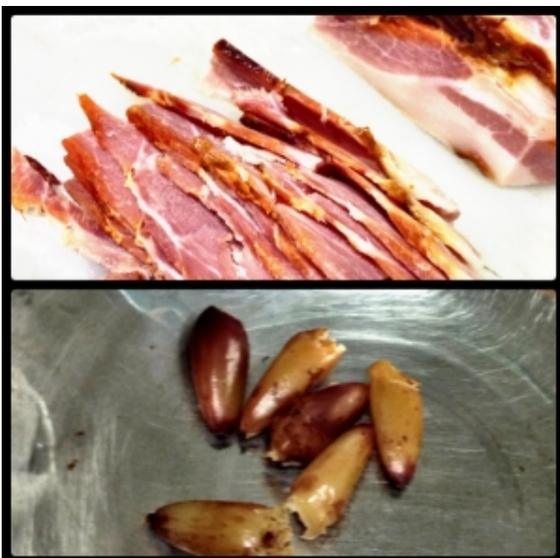


clique para ampliar

Olá, hoje vamos preparar um aperitivo bem gostoso que combina bem no frio. Vamos usar o pinhão, semente da Auracária, ingrediente típico do inverno catarinense. Delicioso até pra comer puro, mas combina muito bem com carne. Hoje vamos fazer com bacon.

Ingredientes:

- Pinhão cozido;
- bacon fatiado.



clique para ampliar

Modo de fazer: descasce o pinhão depois de cozido com água e sal, enrole o bacon e coloque um palito. Eu fiz na Air-fryer, aquela panela elétrica, mas dá pra fazer na frigideira, já que o bacon solta a gordura, que vai dar uma fritadinha. Deixe até ficarem dourados e o bacon crocante.

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$