

ERVILHAS COM BACON



CONFEÇÃO

1. Prepare os ingredientes.

2. Coloque a banha na cuba.

3. Salteie o bacon e os croutons. Coloque numa taça para salada. Na cuba, refogue a cebola e o mel com 70 ml de água.

4. Adicione ao bacon. Deite 200 ml de água dentro da cuba, de seguida coloque as ervilhas no cesto de vapor.

5. Tempo de cozedura: 5 minutos.

6. Envolve as ervilhas no preparado de bacon/cebola. Tempere com sal e pimenta.

INGREDIENTES

- 400 GR DE ERVILHAS (FRESCAS OU CONGELADAS)
- 1/2 CEBOLA DOCE, DESCASCADA E CORTADA FINAMENTE ÀS RODELAS
- 8 FATIAS DE BACON CORTADAS EM QUATRO
- 2 CC DE MEL
- 1 CC DE BANHA (OU ÓLEO)
- 100 GR DE PÃO DE FORMA, CORTADO PARA CROUTONS
- SAL, PIMENTA