

# ERVILHAS, CENOURAS E BACON



## INGREDIENTES

- 500 GR DE ERVILHAS CONGELADAS
- 1 CEBOLA, PICADA FINAMENTE
- 200 GR DE BACON SALTEADO
- 50 GR DE MANTEIGA
- 200 GR DE CENOURAS CORTADAS
- 75 ML DE CALDO DE GALINHA
- 1 CS DE HORTELÃ FRESCA CORTADA
- SAL E PIMENTA
- 1 CORAÇÃO DE ALFACE, CORTADO EM CUBOS

## CONFEÇÃO

1. Prepare os ingredientes.

---

2. Corte as cenouras.

---

3. Pique as cebolas.

---

4. Pique finamente a hortelã.

---

5. Coloque a manteiga na cuba.

---

6. Refogue o bacon, adicione as cenouras e a cebola.

---

7. Refogue durante alguns minutos.

---

8. Acrescente as ervilhas congeladas, o coração de alface e o caldo de galinha. Mexa. Tempere com sal e pimenta.

---

9. Tempo de cozedura: 3 minutos.

---

10. Adicione a hortelã. Sirva!

---