

ESPETADAS RECHEADAS DE SALSICHAS FRESCAS

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

500g de salsichas frescas
100g de queijo flamengo em barra cortado em retângulos
16 fatias de bacon fininhas
1 colher de sopa de manteiga
Pimenta q.b.
Espetos de madeira para espetadas



Tempo de preparação: 35 minutos
Custo: 4.50 € | Custo por pessoa: 1.12 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f21/espetadas-recheadas-salsichas-frescas-21675/>

PREPARAÇÃO

1. Numa frigideira, leve ao lume a manteiga e deixe aquecer.
Coloque as salsichas na frigideira e tempere com pimenta.
Deixe fritar de ambos os lados em lume brando para não queimar a gordura.
2. Depois de fritar, corte as salsichas em quartos.
Corte cada quarto ao meio, na transversal.
Recheie cada quarto com um retângulo de queijo.
Enrole cada pedaço numa fatia de bacon.
Faça uma espetada com 4 rolinhos.
Repita o processo para as restantes salsichas.
Coloque as espetadas num tabuleiro de ir ao forno.
3. Leve ao forno pré-aquecido nos 180°.
Deixe assar aproximadamente 15 minutos, até que o bacon fique tostadinho e o queijo derretido.
Depois das espetadas assadas, retire-as.
E estão prontas a servir.
Pode utilizar esta receita como petisco ou prato principal.