

**seara**<sup>®</sup>  
pois claro!



DIFICULDADE



DOSES



PREPARAÇÃO

15min



CONFEÇÃO

15min



# Folhados de espargos com bacon

## Ingredientes

- 18 espargos
- 1 colher de sopa de azeite
- Sal fino qb
- Pimenta preta qb
- 1 folha de massa folhada retangular
- 6 fatias de **Bacon extra fatias Seara**
- 75 gr de queijo ralado
- 1 ovo batido

## Preparação

Pré-aqueça o forno a 220 graus.

Coloque uma folha de papel vegetal num tabuleiro.

Corte a folha de massa folhada em quadrados.

Corte a “base” dos espargos (até à zona tenta).

Coloque-os num recipiente. Regue com o azeite e tempere com sal e pimenta. Envolve tudo muito bem de forma a que os espargos fiquem envoltos de azeite.

De seguida, disponha duas fatias de **Bacon extra Seara** na diagonal de cada quadrado de massa folhada.

Pouse 3 espargos em cima da fatia de **Bacon extra Seara** e polvilhe com 2 colheres de sopa de queijo ralado.

Levante os dois cantos opostos da massa folhada de forma a embrulhar os espargos, junte-os exercendo pressão de forma a ficarem unidos.

Pincele a massa folhada com o ovo batido.

Polvilhe com sal e pimenta a gosto.

Leve ao forno até que a massa folhada fique tufada e dourada por cerca de 12 a 15 minutos.

Sirva de imediato.

30  
min