

PEQUENO-ALMOÇO POTENTE COM MOLHO VERDE

Serve: **3**
Tempo de **10** Acta
preparação:
Tempo de **10** Acta
cozedura:
Tempo total: **20** Acta

INGREDIENTES

- 1 chávena de espinafres bebé
- sal
- 1 chávena de salsa
- 4 dentes de alho
- 4 colheres de sopa de corações de cânhamo
- 1 copo de azeite de oliva
- 4 fatias de bacon
- 1 rúcula de chávena
- 1 ovo
- 10 pontas de espargos

DIRECÇÕES

1. Para molho verde misturar rúcula, azeite, salsa, dentes de alho, espinafres bebé, corações de cânhamo num liquidificador e misturar até ficar macio

2. Disponha o bacon cortado em rodela e coloque o bacon no forno a 325 F e cozinhe até estar pronto
3. Enfiar 3-4 pontas de espargos em cada anel de bacon e adicionar molho verde, polvilhar sal e pimenta e cozinhar durante mais 12-15 minutos
4. Retirar do forno e servir