

Aspargos Assados com Bacon

Os Aspargos Assados com Bacon são uma ótima sugestão de entrada para o menu de final da Ceia de Natal ou Ano Novo. Veja como é fácil fazer!



Pronto para ir ao forno!

Sem entrar em mérito de categoria, esta **tag receitas de Legumes** conta com dicas de preparos com vegetais (receitas vegetarianas ou não) diferenciados, para quem busca inspiração na hora de cozinhar. Sabemos que não é fácil variar na comida do dia a dia, e por isso mesmo indico estas receitas de preparo fácil e prático.

Além desta sugestão bem saborosa de **Aspargos Assados com Bacon** que indico abaixo, teremos outros posts com receitas bem fáceis de fazer entre petiscos e entradinhas que são perfeitos para a **Ceia de Natal** ou Ano Novo. Me aguardem!

Aspargos Assados com Bacon

Ingredientes

- Maço de aspargos verdes frescos;

- Bacon em fatias finas;
- Sal, pimenta e azeite de oliva.

Modo de Preparo

Pré-aqueça o forno em 180 graus. Lave e seque bem os aspargos. Remova a parte mais rígida da haste de cada aspargo e reserve (pode congelar para fazer esta sopa [aqui!](#)). Separe as fatias de bacon. Enrole uma fatia em cada grupo de 3 hastes.

Coloque os grupinhos de aspargos+bacon em uma forma. Tempere as pontas que ficaram para fora do bacon com uma pitada de pimenta, sal e um fio de azeite.

Leve ao forno para assar por 20 minutos, ou até que o bacon esteja levemente dourado. Não deixe tempo demais, pois começa a ressecar. Sirva como entrada ou acompanhamento.



Aspargos assados.



Acompanhamento para massa caseira.