



## Canapés de Bacon e Calabresa Sulita



### Ingredientes

- 100g Bacon em cubos
- 50g Pepperoni
- 50g Mortadela Fatiada 50g Salaminho 100g Calabresa
- 2 colheres de chá de queijo parmesão ralado
- 2 nozes inteiras
- 100g Cream cheese
- ½ pacote de Massa de pastel (tamanho pequeno)
- 2 rodelas de abacaxi cortadas em cubos



Tempo de preparo:

30 min



Porção:

4 pessoas



### Modo de Preparo:

1. Em uma frigideira aquecida, salteie o bacon em cubos e sele a calabresa cortada em fatias.
2. Leve o bacon e calabresa para um recipiente e acrescente a ele o cream cheese, nozes, queijo e misture tudo e reserve.
3. Pegue a massa de pastel e coloque nas forminhas de empadas, aplicando ela com os dedos para ficar em atrito com as forminhas.
4. Em seguida, coloca sobre massa formatadas o creme preparado e leve para o forno pré-aquecido por aprox. 10 min a 180°C. Retire do forno e fiscalize com pedaço de pepperoni ou conforme seu gosto.