

## Ingredientes

400 gramas de biscoito cream crackers sabor queijo  
50 gramas de biscoito maisena  
150 gramas de manteiga  
150 gramas de bacon cortado em cubos pequenos  
1 xícara das de chá de cebola cortada em cubos pequenos  
1 colher das de chá de alho ralado  
50 gramas de uvas passas branca  
50 gramas de uvas passas escura  
150 gramas de damascos cortados em cubos pequenos ou a gosto  
100 gramas de tomate cereja cortado em quatro partes  
100 gramas de azeitonas verdes fatiadas  
3 ovos cozidos e cortados em cubos  
150 gramas de queijo tipo parmesão fresco ralado  
Sal, cheiro verde e pimenta do reino branca a gosto

## Modo de preparo

Em um processador ou liquidificador triture os biscoitos e reserve. Derreta a manteiga em fogo médio e frite o bacon. Retire o bacon e reserve. Na manteiga que fritou o bacon refogue a cebola, as uvas passas e os damascos. Tempere a gosto e finalize juntando os tomates, biscoitos triturados, as azeitonas, os ovos e o queijo. Prove os temperos, acrescentando mais se necessário e sirva como acompanhamento.