# BOLO DE CARNE COM ESPINAFRE

## INGREDIENTES

### RECHEIO:

Recheio:1/2 kg de espinafre cozido e picado

3 ovos

1 xícara de leite

1 lata de creme de leite sem soro

1 xícara de queijo ralado

2 dentes de alho

1 cebola grande ralada

1 colher de óleo

sal e pimenta a gosto

## MODO DE PREPARO

### BOLO DE CARNE:

Bolo de carne:Molhe o pão amanhecido no leite.

Misture a carne com o creme de cebola.

Acrescente os ovos e o pão amolecido no leite.

Coloque em refratário untado com o óleo.

### RECHEIO:

Recheio:Refogue o espinafre, a cebola e o alho no óleo.

Acrescente os ovos, o creme de leite, o queijo ralado, o sal e a pimenta.

Coloque em cima da carne.

Cubra com papel alumínio.

Leve ao forno por 25 minutos.

Retire o papel alumínio e deixe dourar o quanto quiser.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14920-bolo-de-carne-com-espinafre.html