BOLO DE CHUCHU RECHEADO COM CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

5 chuchus cozidos

1 xícara de leite

4 ovos

2 colheres (sopa) bem cheias de amido de milho

1 cebola média

2 dentes de alho

1 colher (sopa) de manteiga ou margarina

1/2 xícara de queijo parmesão ralado ou outro queijo de sua preferência

salsa a gosto

sal a gosto

1/2 kg de carne moída temperada e preparada a seu modo (ela deve ficar sem caldo, sequinha)

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata bem os chuchus, o leite, os ovos, a cebola, o alho, a salsa e o amido de milho. Se achar que o copo do liquidificador ficou muito cheio, divida a mistura e bata os ingredientes em duas vezes.

Em uma panela grande, derreta a manteiga e coloque o creme do liquidificador.

Coloque o queijo parmesão, cozinhe por alguns minutos até formar um creme consistente e reserve.

Unte bem um pirex com manteiga.

Coloque a metade desse creme e, em seguida, coloque a carne moída e cubra com o restante do creme.

Salpique um pouco de queijo parmesão, decore a gosto e leve ao forno até que o queijo derreta e fique douradinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14963-bolo-de-chuchu-recheado-com-carne-moida.html