

BOMBA SALGADA

INGREDIENTES

2 kg de carne moída
600 g de mussarela
400 g de champignon
Cheiro verde
500 g de bacon em fatias
2 pimentões grandes
400 g de azeitonas
400 g de presunto
Alho e sal a gosto
500 g de creme de cebola
500 g de catupiry
Azeite e orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere a carne moída com cheiro verde, sal, alho e creme de cebola.
Faça bolinhas com a carne moída e deixe descansar por 10 minutos.
Após esse tempo, faça um buraco nas bolinhas.
Recheie com azeitona, presunto, queijo, champignon e catupiry.
Passe as fatias de bacon em volta da bolinha e prenda com um palito de dente.
Leve ao forno e deixe em fogo médio por 20 minutos.
Após este tempo, deixa mais 20 minutos no fogo alto.
Retire do forno, regue com azeite e salpique orégano.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/15392-bomba-salgada.html>