

## 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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