

# 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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15392-bomba-salgada.html>