

BOLINHO DE CARNE MOÍDA E QUEIJO

INGREDIENTES

1/2 kg de carne magra moída

1 pacote de creme de cebola

100 g de mussarela cortada em cubos

100 g de parmesão cortado em cubos

Bacon fatiado

Temperos a gosto: salsinha, cebolinha, orégano, pimenta-do-reino etc.

MODO DE PREPARO

Misture a carne, o creme de cebola e os temperos e reserve.

Corte os queijos em cubos e reserve.

Pegue uma porção da carne e abra na palma da mão, coloque um pedaço de cada queijo e feche o bolinho, envolvendo os queijos.

Enrole uma ou duas fatias de bacon em volta e coloque para assar em forma untada, no forno preaquecido a 210° C por 20 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15983-bolinho-de-carne-moida-e-queijo.html>