

BOLO DE CARNE ESTUPIDAMENTE MACIO E GOSTOSO

INGREDIENTES

sal

pimenta-do-reino

1/2 xícara de cheiro-verde picado

1/2 kg de carne moída da sua preferência

2 pãezinhos franceses de 50 g (para mais)

3 colheres (café) rasas de bicarbonato de sódio

manteiga/margarina para untar

papel-alumínio

MODO DE PREPARO

Coloque a carne numa tigela grande.

Faça com o dedo um buraco nos pães (na vertical) até a metade e encharque o mesmo com água, logo depois esprema delicadamente até tirar o excesso, mas com o pão ainda molhado.

Junte os pães a carne juntamente com o sal, a pimenta, o cheiro verde, o bicarbonato.

Amasse bem até ficar uniforme.

Estique a massa uniformemente no formato de uma "bengala" de pão.

Transfira para um pirex (ou forma de alumínio) previamente untado com a manteiga ou margarina.

Cubra (não enrole todo porque o fundo grudará) com o papel alumínio.

Leve ao forno 180° C por 20 minutos.

Abra o forno rapidamente tire o papel-alumínio feche o forno e desligue deixando o bolo dourar por 10 minutos com o calor residual.

Corte em fatias de 2, 3 cm de largura e sirva.

Macio como nenhum outro bolo de carne que você tenha provado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17187-bolo-de-carne-estupidamente-macio-e-gostoso.html>