BOLO DE CARNE MOÍDA COM CENOURA DA MARIA CLARA

INGREDIENTES

500 g de carne moída (patinho ou chã de dentro)

1 sachê de creme de cebola

1 colher (chá) de manteiga

MODO DE PREPARO

Deixe a carne descansar cerca de 5 minutos.

Misture a carne com o creme de cebola.

Corte uma cenoura em palitinhos finos.

Abra a carne em uma bancada lisa e forrada.

Coloque a cenoura dentro da carne.

Enrole na formato de um rocambole.

Pegue o pedaço de papel-alumínio e unte com a manteiga.

Coloque a carne para assar durante uns 20 minutos.

Após os vinte minutos, retire a carne do forno e descubra do papel-alumínio.

Veja que ficará um "caldo" de gordura.

Para dourar, pegue um pincel de cozinha ou colher e passe a gordura em cima do bolo.

Não cubra a carne, apenas retire o papel e coloque no forno.

Retire a carne do forno após 10 a 20 minutos.

Saboreie a delícia!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18578-bolo-de-carne-moida-com-cenoura-da-maria-clara.html