

BOLO DE CARNE COM CREME DE MILHO

INGREDIENTES

1/2 kg de carne moída
1 lata de milho cozido
1/2 iogurte integral
7 ovos
1 pimentão pequeno
1 cebola pequena
200 g de azeitonas
3 dentes de alho
200 g de mussarela
hortelã a gosto
salsa a gosto
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere a carne moída com alho, sal e hortelã.

Forre a carne moída em um refratário fazendo uma caminha.

Para fazer o creme de milho bata o iogurte junto com o milho e um ovo no liquidificador.

Jogue o creme de milho sobre a carne.

Forre creme de milho com a mussarela e estale seis ovos sobre a mussarela.

Salpique os ovos com a salsa.

Enfeite a cobertura com cebola e pimentão fatiados.

Preaqueça o forno por 15 minutos.

Leve tudo ao forno a 200° C por 40 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18669-bolo-de-carne-com-creme-de-milho.html>