

BOLO DE CARNE RECHEADO

INGREDIENTES

600 g de carne moída

4 ovos

200 g de bacon

150 g de mussarela

1 xícara de farinha de rosca

1 cebola picada

sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Junte os ingredientes: carne, cebola, 1 ovo, farinha, o sal e a pimenta e misture bem.

Em uma forma de pão, coloque a carne e abra ao meio.

Em seguida coloque o bacon e a mussarela por cima do bacon.

Acrescente os 3 ovos.

Se quiser, pode colocar requeijão também no recheio.

Leve ao forno por mais ou menos 40 minutos (sempre conferir se não está queimando).

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18768-bolo-de-carne-recheado.html>