

BOLINHO VULCÃO COM OVO

INGREDIENTES

600g de carne moída

1 pacote de creme de cebola

6 ovos

100g de parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Misture a carne moída com o creme de cebola.

Modele a carne como se fossem copinhos (faça 6).

Se achar melhor, utilize copos plásticos para moldar a carne em sua volta.

O copo de vidro não é muito bom, pois fica difícil de desgrudar a carne dele.

Lembrando que o copinho de carne não precisa ser muito alto (apenas suficiente para caber um ovo), mas precisa ser bem firme.

Unte uma forma com azeite e coloque os 6 copinhos de carne distribuídos pela forma.

Quebre um ovo dentro de cada copinho.

Polvilhe o parmesão ralado em cima de cada copinho.

Leve ao forno a 180° C, por 30 minutos, aproximadamente.

Sugestão: Sirva com legumes.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18991-bolinho-vulcao-com-ovo.html>