

BOLO DE CARNE PERFEITO

INGREDIENTES

600g de carne moída bovina

1 cebola ralada

4 ovos

1 xícara de farinha de rosca

temperos à gosto (sal, pimenta, orégano, cheiro-verde)

150g de bacon em fatias

1 xícara de requeijão cremoso

100 g de muçarela fatiada

MODO DE PREPARO

Junte à carne, a cebola, 1 ovo, farinha de rosca e temperos, misture bem.

Unte uma forma de bolo inglês, espalhe a carne temperada no fundo e laterais.

Cubra a carne (fundo e lateral) com as fatias de bacon.

Espalhe o requeijão cremoso sobre o bacon.

Cubra o requeijão com as fatias de muçarela, deixando que sobre nas laterais.

Quebre os ovos sobre as fatias de muçarela e tempere os ovos com sal.

Leve ao forno pré-aquecido a 180° C, por 1 hora ou até que os ovos estejam cozidos.

Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19418-bolo-de-carne-perfeito.html>