

# BOLO DE CARNE (MEALTLOAF)

## INGREDIENTES

1/2 kg de carne moída (lagarto, patinho ou a que desejar)

1 linguiça de pernil (tipo para churrasco)

1 cebola

2 dentes de alho

2 colheres (sopa) de molho inglês

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 ovo

sal e pimenta-do-reino a gosto

cheiro-verde a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma tigela vá misturando a carne, a linguiça sem a pele (só a carne), o molho inglês, o alho e 1/2 cebola picados, o cheiro-verde picado, tempere com sal e pimenta-do-reino a gosto.

Acrescente o ovo e a farinha de trigo e misture até ficar homogêneo.

Em uma frigideira, caramelize 1/2 cebola cortada em rodela e reserve.

Coloque a mistura em uma forma retangular e compacte bem.

Pincele com azeite e coloque as cebolas caramelizadas por cima.

Cubra com papel-alumínio e leve ao forno, preaquecido, a 180º C, em banho-maria, por 25 minutos.

Retire o papel-alumínio e deixe por mais 10 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19476-bolo-de-carne-mealtloaf.html>