

BOLO DE CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

1 k de carne moída
1 cebola grande
1 tomate grande
1 ovo
2 pimentões pequenos (coloridos)
100 g de presunto
200 g de queijo
sal a gosto
bacon em tiras
azeitonas picadas
alho picado
temperos a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere a carne moída com sal, alho, temperos, cebola picada e o ovo para dar liga a carne.

Coloque a carne sobre um papel alumínio, e abra com as mãos em uma espessura de 2 cm.

Forre a carne com presunto e queijo, e com o pimentão, tomate e azeitona picados.

Enrole a carne com ajuda do papel alumínio em forma de rocambole.

Coloque o bacon em volta da carne e enrole o papel alumínio em volta para assar a carne.

Leve ao forno em temperatura alta por 45 minutos, depois retire o papel alumínio e deixe dourar por mais 10 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21730-bolo-de-carne-moida.html>