BOLO DE CARNE COM QUEIJO

INGREDIENTES

1 kg de patinho moído

1 linguiça calabresa ralada

3 dentes de alho moído

1 cebola ralada

1 xicara de cheiro-verde picado

sal a gosto

200 g de requeijão cremoso Président

300 g de mussarela Président picada

200 g de provolone Président picado

100 g de parmesão Président ralado

MODO DE PREPARO

Misture bem a carne, a linguiça, o alho, a cebola, o cheiro

Reserve

Faça um cone com a mistura da carne

Coloque a mistura dos queijos

Leve ao forno a 200°C por 1 hora aproximadamente

Acompanha bem com salada fresca ou de maioinese

Receita enviada por Helena da Paixão Taveira Martins

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2785-bolo-de-carne-com-queijo.html