

BOLO DE CARNE SIMPLES

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 500 g de carne moída

1 xícara de molho pronto

1 xícara de farinha de aveia

2 ovos batidos

1 colher de chá de sal

orégano a gosto

RECHEIO:

Recheio: 1 berinjela média cortada em cubinhos

1 cebola média cortada em cubinhos

1 colher de sobremesa rasa de alho moído

1 colher de sopa de margarina com sal

coentro ou salsinha a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture todos os ingredientes até formar uma massa homogênea e reserve.

RECHEIO:

Recheio: Derreta a margarina em uma panela.

Frite um pouco a cebola e o alho.

Em seguida coloque a berinjela e o coentro e refogue até amolecer.

MONTAGEM:

Montagem: Em uma forma de bolo inglês untada e enfarinhada, distribua metade da massa de carne.

Espalhe todo o recheio.

Cubra com a outra metade da massa de carne.

Pincele margarina por cima.

Leve ao forno pré aquecido por aproximadamente 30 minutos ou até que doure em cima e laterais.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32930-bolo-de-carne-simples.html>