

BOLO DE CARNE MOÍDA RECHEADA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 kg de patinho moído
1 colher (sopa) de alho picado
1 cebola picada
1 ovo
3 fatias de pão de forma
1/2 xícara de leite
2 colheres (sopa) de mostarda
2 colheres (sopa) de molho inglês
4 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
sal e pimenta a gosto
bacon em fatias em quantidade suficiente para forrar uma fôrma de bolo inglês (parte superior e inferior).

RECHEIO:

Recheio:100 g de ricota esfarelada
1 xícara de espinafre cozido
10 tomates secos picados
azeitonas picadas
1 colher de requeijão de copo

MODO DE PREPARO

Molhe o pão com o leite, acrescente os outros itens da massa e misture bem.

Misture todos os ingredientes do recheio.

Forre uma forma de bolo inglês com as fatias do bacon, coloque metade da massa por cima e aperte bem.

Cubra com o recheio, coloque o restante da massa, aperte e novamente coloque as fatias do bacon para finalizar.

Cubra a forma com papel alumínio e leve ao forno a 200º C por 30 minutos.

Vire o bolo em uma assadeira e asse por mais ou menos 20 minutos ou até o bacon dourar levemente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33293-bolo-de-carne-moida-recheada.html>