

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>