

BOLO DE MANDIOCA COM CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

500 g de mandioca
500 g de carne moída
1 caixa de creme de leite
1 cebola
2 colheres de margarina
2 ovos
6 fatias de queijo mussarela
temperos a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe a mandioca até ficar mole.

Amasse a mandioca com as duas colheres de margarina até formar um purê.

Espalhe em uma forma e reserve.

Bata os dois ovos com sal a gosto, despeje por cima da mandioca e leve ao forno em temperatura média por 30 minutos.

Em uma panela cozinhe a carne moída com a cebola e demais temperos. Quando estiver cozido, desligue o fogo e acrescente o creme de leite.

Após 30 minutos retire a mandioca do forno, espalhe a carne moída por cima, cubra com as fatias de queijo, leve ao forno novamente até dourar o queijo (aproximadamente 20 minutos).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33696-bolo-de-mandioca-com-carne-moída.html>