

BOLO SALGADO COM RECHEIO DE CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho: 500 g de carne moída

1 cebola grande

2 dentes de alho

2 tomates grandes maduros

1 colher (sopa) de óleo ou azeite

2 colheres de extrato de tomate

1 caldo de carne

coentro, sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o óleo para dourar colocando a cebola cortada em pedacinhos, o alho amassado com sal. Coloque a carne moída que foi pré-cozida na água fervida e coada. Misture e deixe fritar por alguns minutos.

Coloque os tomates triturados, o extrato de tomate, o coentro picado, o caldo de carne e o sal. Deixe ferver e depois reserve.

Coloque no liquidificador o óleo, o leite, os ovos, as cenouras e o sal. Bata até formar uma mistura homogênea.

Numa tigela, acrescente a farinha e jogue o líquido batido no liquidificador. Numa forma coloque metade da massa, depois preencha com o molho e coloque a outra metade. Coloque em forno preaquecido a 280°C por 10 minutos.

Depois de colocar a forma abaixe a temperatura para 180°C por 45 minutos.

Deixe esfriar e sirva no lanche.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34457-bolo-salgado-com-recheio-de-carne-moída.html>