

BOLO ASSADO DE CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

1 kg de carne moída
2 cenouras médias raladas
3 dentes de alho picadinhos
3 tabletes de caldo knorr
4 colheres de sopa de água
2 cebolas médias picadinhas
1 ovo inteiro
1 colher de sopa de farinha de trigo
Azeitonas
200 g mussarela ralada
1 vidro de maionese
Azeite

MODO DE PREPARO

Diluir o caldo knorr na panela em quatro colheres de água quente.

Tempere a carne com todos os ingredientes acima e amasse bem, reservando apenas a mussarela, azeitonas e a maionese.

Depois de temperada, coloque a carne numa travessa regado com bastante azeite formando um bolo redondo.

O bolo deverá ficar centralizado na travessa de vidro e não pode encostar na lateral da travessa dando um espaçamento de 2 cm. Espalhe por cima da carne a maionese e cubra a lateral com colheradas de maionese.

Acrescente bastante mussarela ralada e finalize com as azeitonas.

Leve ao forno por 30 minutos a 180°C e espere a mussarela ficar douradinha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35269-bolo-assado-de-carne-moida.html>