

BOLO DE CARNE COM CENOURA

INGREDIENTES

1 kg de carne moída
1 cenoura grande
1/2 cebola
4 dentes de alho
10 folhas de manjeriço fresco
1 maço pequeno de coentro fresco
1 ovo
1 sachê de sazón para carnes
3 colheres de aveia em flocos
sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Descasque a cenoura e corte-a em rodela finas.

Bata no liquidificador a cenoura fatiada, a cebola, o alho, o manjeriço e o coentro fresco.

Deve-se bater a mistura até que os ingredientes fiquem fatiados bem pequenos, mas não se deve deixar que vire um creme.

Misture todos os ingredientes e coloque em uma forma de vidro média.

Leve ao forno por 35 minutos a 250°C.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37636-bolo-de-carne-com-cenoura.html>