

BOLO DE CARNE DA MARIZA

INGREDIENTES

1 kg de acém moído ou a carne de sua preferência

1 pacote de creme de cebola

250 g de presunto

13 azeitonas verdes

1 pacote de bacon fatiado

MODO DE PREPARO

Pegue a carne e misture com o creme de cebola, reserve por quinze minutos.

Abra a carne sobre papel alumínio.

Pique o presunto e as azeitonas e enrole.

Coloque fatias de bacon em cima.

Asse até dourar.

Acompanhe com batatas pré-cozidas e colocadas junto com a carne para absorver o sabor.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38145-bolo-de-carne-da-mariza.html>