

BOLO DE CARNE MOÍDA DA VOVÓ

INGREDIENTES

800 g de carne moída (peixinho, alcatra ou chã)

1 pacote de creme de cebola

2 colheres de sopa farinha de rosca

1 ovo

100 g queijo ralado

4 fatias de bacon

azeite

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha despeje a carne, abra e vá colocando os ingredientes na seguinte ordem.

Bata a clara em neve.

Em seguida misture as claras à carne, coloque a gema e os demais ingredientes.

Depois de misturado, abra a carne num papel filme e vá enrolando até formar um rocambole.

Molde o bolo com as mãos, coloque num pirex azeite, desenrole o bolo do papel filme.

Coloque o bacon , envolvendo o bolo.

Asse em forno previamente aquecido a 200°C por aproximadamente 50 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38536-bolo-de-carne-moida-da-vovo.html>