

BOLO SALGADO DE CARNE

INGREDIENTES

1 kg de carne moída de primeira
3 ovos
100 g de azeitonas sem caroço
1 envelope em pó de creme de cebola
3 xícaras (chá) de farinha de rosca
1 xícara (chá) de molho de tomate
1 colher de chá de mostarda
1 colher de chá de orégano
sal e pimenta-do-reino a gosto
óleo para untar a forma

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes em uma vasilha.
Unte uma forma com buraco no meio com o óleo.
Coloque a mistura na forma, leve ao forno por 50 minutos.
Desenforme com cuidado em um prato.
Sirva com salada de alface.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38781-bolo-salgado-de-carne.html>