

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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