

# BOLO DE CARNE COM BANANA

## INGREDIENTES

1 kg de carne moída de primeira  
5 bananas nanica  
2 linguiças tipo paio  
2 linguiças calabresa  
3 ovos  
1 pacotinho de creme de cebola  
150 g de bacon fatiado  
1 cebola ralada  
trigo a gosto para dar liga  
sal a gosto  
pimenta-do-reino a gosto  
cheiro verde a gosto

## MODO DE PREPARO

Coloque em uma vasilha a carne, os ovos , o creme de cebola, a cebola ralada, os temperos e mexa com as mãos.

Coloque o trigo para dar liga e depois que estiver tudo misturado, coloque em uma assadeira o papel alumínio e coloque toda a massa de carne aberta em cima do papel.

Vá colocando as bananas, o bacon, o paio, a calabresa e vá enrolando como se fosse um rocambole. Manter no forno em temperatura alta por 40 minutos, coberto com papel alumínio, e depois sem o papel para dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39100-bolo-de-carne-com-banana.html>