

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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