

BOLO DE CARNE ÚMIDO

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho:240 ml de água

200 g de extrato de tomate

1 cebola cortada em quatro partes

1 kg de tomate sem sementes, picada grosseiramente

MODO DE PREPARO

Coloque em uma tigela 1 kg de carne moída, 1 cebola ralada, 2 ovos, 3 colheres de sopa de aveia fina, 100 g de bacon picadinho, sal a gosto e misture bem com as mãos.

Modele a carne, formando uma bola, em uma panela de pressão com 1/3 de xícara de chá de azeite, coloque a bola de carne, e leve ao fogo médio até dourar de um lado, vire com uma espátula até dourar o outro lado.

Coloque no liquidificador 240 ml de água, 200 g de extrato de tomate, uma cebola cortada em quatro partes, 1/2 kg tomate cortadas em quatro partes, e bata até formar uma mistura homogênea.

Despeje essa mistura na panela de pressão com a carne já dourada, cobrindo toda a carne.

Adicione 1/2 kg de tomate picado grosseiramente e com uma espátula, suspenda a carne para que o molho se espalhe no fundo.

Tampe a panela, e após pegar pressão, conte 30 minutos, desligue o fogo, retire a pressão, abra a panela, tire o bolo de carne, e sirva em seguida com espaguete e com o molho que se formar.

Sirva em seguida, bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/42653-bolo-de-carne-umido.html>