BOLO DE CARNE COM CALABRESA E PROVOLONE

INGREDIENTES

1 kg e 1/2 de patinho moido

2 ovos

1/2 xícara de farinha de rosca

1/2 pacote de creme de cebola

Salsinha e cebolinha à gosto

Sal e pimenta à gosto

2 unidades de calabresa defumada (grande) fatiadas

150g de queijo provolone

MODO DE PREPARO

Misture a carne, ovos, farinha, creme de cebola e temperos à gosto

Unte uma forma redonda de furo com um pouco de óleo

Forre com uma parte da carne preparada, intercalamdo com a calabresa fatiada e o provolone

Cubra novamente com mais carne até encher toda forma

Cozinhe por 40 minutos em 230° ou até assar por completo

Desenforme e salpique queijo se preferir

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4325-bolo-de-carne-com-calabresa-e-provolone.html