

# 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, intercalando 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>