

BOLO DE CARNE ESPECIAL

INGREDIENTES

1 kg de carne moída (coxão mole)
2 pacotes de creme de cebola
200 g de queijo
100 g de presunto
50 g de bacon
1/2 tomate
1/2 cebola
1 pimenta de cheiro (opcional)
1 ovo inteiro
1 colher de amido de milho
cheiro-verde a gosto

MODO DE PREPARO

Escalde a carne moída.

Depois misture os dois pacotes de creme de cebola, quebre o ovo e coloque a colher de maisena, misture tudo até dar liga.

Acrescente a cebola o tomate e o cheiro-verde.

Abra a massa em cima do papel alumínio.

Coloque o queijo, o bacon e o presunto.

Enrole no formato de rocambole.

Asse em forno preaquecido a 180°C durante 45 minutos.

Quando já estiver assado passe manteiga e deixe dourar por 15 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43555-bolo-de-carne-especial.html>