BOLO DE CARNE ESPECIAL

INGREDIENTES

1 kg de carne moida (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 180ºC durante 45 minutos.

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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