

BOLO DE CARNE MOÍDA DA VOVÓ DENISE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 kg de carne moída sem tempero

1 pão amanhecido

1 cebola

1 xícara de salsa picada

100 g de azeitona sem caroço

sal a gosto

RECHEIO:

Recheio: 100 g queijo prato

100 g queijo mussarela

100 g linguiça calabresa seca ralada

1 xícara de salsa

MODO DE PREPARO

O pão tem que ficar na água, assim que estiver encharcado, espremer.

Misture o pão espremido, a cebola, a salsa e o sal.

Bata tudo no liquidificador.

Misture tudo com a carne, mais a azeitona, reserve na geladeira em papel filme por 30 minutos.

Pique todos os outros ingrediente.

Abra a massa de carne com um rolo e recheie, enrole com os frios.

Leve ao forno a 200°C, faça um molho de sua preferência, jogue por cima e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46796-bolo-de-carne-moida-da-vovo-denise.html>