

BOLO DE CARNE MOÍDA - HAMBURGÃO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1,5 kg de carne moída
2 ovos inteiros
6 pãezinhos amanhecidos e amolecidos em água e escorridos
sal a gosto
2 tabletes de caldo de carne

RECHEIO:

Recheio: 1 cebola grande picadinha
2 tomates picadinhos em cubos
orégano para polvilhar a gosto
bacon em cubinhos (200 g)
600 g de presunto ralado
600 g de mussarela ralada
100 g de azeitonas verdes sem caroço picadinhas
cheiro verde a gosto

MODO DE PREPARO

Para a massa deixe os pãezinhos amolecidos em água por alguns minutos e escorra bem a água apertando com as mãos.

Tempere a carne moída com os tabletes o sal e os ovos e mexa bem. colocando os pães escorridos até formar uma massa uniforme.

Em uma assadeira retangular untada com óleo ou azeite vá colocando e espalhando bem a massa de carne até forrar o fundo todo, use metade da massa somente.

Coloque o recheio alternado de mussarela, tomate, orégano, presunto, azeitona, as cebolas picadas e o bacon bem misturadinho e cheiro verde se preferir também.

Coloque o restante da massa de carne cobrindo todo o recheio e coloque assar por volta de 40 minutos em forno médio até dourar bem a carne e pronto!

Uma delícia!!

Bom apetite !

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47626-bolo-de-carne-moida-hamburgao.html>