BOLO DE CARNE DELÍCIA

INGREDIENTES

100 g extrato de tomate

1 caldo de carne (ou outro de sua preferência)

300 ml de vinho branco

200 g linguica calabresa

1 tomate

1 pimentão vermelho

1 pimentão amarelo

2 cebolas

1 maço de cebolina verde

1 limão

1 kg carne moída (patinho ou acém)

150 g de amido de milho (maizena)

150 g de mussarela

azeite

sal

pimenta-do-reino preta

Manteiga (ou margarina)

MODO DE PREPARO

TEMPERO DA CARNE:

Tempero da carne:Picar os pimentões, a cebola e o tomate bem fininhos.

Picar a cebolinha.

Em uma panela, aqueça o vinho e dissolva o caldo de carne.

Após dissolver o caldo de carne, misture nele os legumes picados e o extrato de tomate.

Acrescente azeite e pimenta a gosto.

Desligue o fogo e reserve.

PREPARO DA CARNE:

Preparo da carne:Espremer um limão e adicionar à carne.

Cortar a mussarela em tiras.

Misturar a mussarela na carne.

Adicionar sal a gosto.

Adicionar maizena na carne e misture bem.

Cortar a linguica calabresa em rodelas.

Reserve.

PREPARO DO PRATO FINAL:

Preparo do prato final:Preaquecer o forno entre 200-250ºC por 15 minutos.

Untar uma assadeira com manteiga (ou margarina).

Adicionar o tempeiro preparado na carne, misturando bem.

Colocar a carne na assadeira já untada, espalhando.

Colocar as rodelas de calabresa por cima. Durante o processo de assar, o gosto da calabresa irá penetrar pelo prato.

Enrolar toda a assadeira com papel alumínio.

Levar ao forno convecional ou elétrico por 30 minutos.

Retire o papel alumínio e deixe dourar por 5 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47644-bolo-de-carne-delicia.html