

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 linguiça calabresa em rodelas.

Reserve.

PREPARO DO PRATO FINAL:

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

Untar uma assadeira com manteiga (ou margarina).

Adicionar o tempero 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 convectivo 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>