BOLO DE CARNE RECHEADO PRÁTICO

INGREDIENTES

1 kg de carne moída de sua preferência

1 pacote de creme de cebola

1 lata de creme de leite

250 g de mussarela ralada

MODO DE PREPARO

Misture a carne com o creme de cebola e o creme de leite, coloque metade dessa carne em uma assadeira untada com azeite.

Espalhe a mussarela ralada e cubra com o restante da carne.

Cubra com papel alumínio e leve ao forno médio por aproximadamente 30 minutos.

Retire o papel alumínio para terminar de dourar, sirva com arroz branco e salada verde.

Bom apetite!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47853-bolo-de-carne-recheado-pratico.html