BOLO DE CARNE ASSADA

INGREDIENTES

5 fatias de bacon picado

1 xícara de chá de queijo mussarela ralado

1 xícara de chá de queijo prato ralado

1 pacote de pao de forno sem casca 500 g

3 xícaras de chá de carne assada ou cozida desfiada

1 lata de molho de tomate pronto

1 xícara de chá de requeijão tipo caturiry

1/2 xícara de chá de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Em uma panela frite o bacon na própria gordura em fogo médio até dourar.

Escorra e reserve.

Misture o queijo mussarela e o queijo prato, reserve.

Em um refratário médio intercale camada de pão de carne de molho da mistura de queijos de queijo provolone como o parmesao espalhe o bacon frito e leve ao forno médio preaquecido por 20 minutos ou até gratinar, sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49525-bolo-de-carne-assada.html