

BOLO DE CARNE MOÍDA COM ESPINAFRE

INGREDIENTES

1 molho de espinafre

300 a 400 g de carne moída

2 ovos

2 a 3 colheres (sopa) de farinha de rosca

sal a gosto

1/2 xícara (chá) de leite

1 cebola média ralada

1 colher (sopa) de massa de tomate

Demais temperos a gosto (azeitonas verdes picadas, orégano, pimenta-do-reino, cheiro verde)

MODO DE PREPARO

Cozinhe o espinafre em água e sal.

Depois de cozido, coloque-o em uma tábua e pique as folhas até ficarem pastosas ou bem miúdas.

Em uma tigela misture esse espinafre com todos os outros ingredientes, amassando-os bem.

Em um tabuleiro untado, espalhe a massa e leve ao forno por, mais ou menos, 30 a 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51287-bolo-de-carne-moida-com-espinafre.html>