BOLO DE CARNE COM LEGUMES

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:1 cenoura média ralada grossa

1/2 beringela cortada em tirinhas finas

1 milho cozido retirado da espiga

200 g de mussarela ralada grossa

Salsa picada a gosto

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Em uma tigela, misture a cenoura, o milho, a beringela, a mussarela e a salsa. Em uma forma retangular, levemente untada com azeite extra virgem, alterne camadas de carne e recheio. Cubra com papel alumínio e asse no forno preaquecido a 220ºC durante 50 minutos.

Retire do forno, deixe esfriar um pouco e escorra a água que se formou na assadeira. Fatie e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53264-bolo-de-carne-com-legumes.html