

# BOLO DE CARNE DA ADMA

## INGREDIENTES

1/2 kg de carne moída de sua preferência  
250g de trigo para quibe  
1 cebola grande picada em cubos  
3 dentes de alho amassados  
1 colher (sopa) de salsinha  
1 colher (sopa) de orégano  
1 colher (café) de pimenta do reino preta moída  
1 colher (sopa) de molho de pimenta vermelha  
50g de bacon picado em cubos  
sal à gosto

## MODO DE PREPARO

### MONTAGEM:

Montagem: Em uma forma côncava, com furo no meio coloque pedaços de papel alumínio de cerca de 30x30 cm acomodando de maneira que cubra a forma por dentro e não fique nenhum pedacinho sem papel para não grudar a carne!

Feito isso, coloque a carne na forma e depois aperte bem pressionando para baixo para tirar o ar do meio da carne e para que o bolo fique firme ao desenformar.

No forno de preferência preaquecido em 200°C coloque o bolo coberto por papel alumínio para que asse bem por dentro, durante 40 minutos. Depois tire o papel alumínio de cima e deixe mais 10 minutinhos só para dar uma "secadinha".

Tire do forno e espere até conseguir pegara assadeira sem se queimar, mas não deixe esfriar de vez para não correr o risco do bolo se quebrar. Da mesma forma como um pudim, desenforme seu bolo e sirva ainda quente!

Na geladeira dura até uma semana se estiver muito bem tampado o recipiente onde guardar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53273-bolo-de-carne-da-adma.html>