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 alúminio 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 precionando 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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