

# BOLO DE CARNE MOÍDA COLORIDO

## INGREDIENTES

- 700g de carne moída de 1ª
- 2 dentes de alho
- Sal a gosto
- 1 pitada de louro em pó
- salsa para temperar
- 1 colher de óleo
- 1 cebola pequena picada
- 3 ovos inteiros
- 1 lata de seleta de legumes (ervilha, milho, cenoura, batata)
- 50 g de queijo parmesão

## MODO DE PREPARO

Tempere a carne com sal, alho, louro e a salsa e refogue em óleo quente com a cebola.

Depois de cozida e sem caldo reserve.

Bata os ovos como se fosse para uma fritada, primeiro as claras e depois a gema.

Misture a carne a seleta escorrida e os ovos batidos.

Coloque em uma forma para assar coloque o queijo parmesão por cima.

Se preferir pode acrescentar a este bolo, beterraba cozida em cubinhos, ou ovos cozidos partidos, vagem cozida picadinha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/53564-bolo-de-carne-moída-colorido.html>