

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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53564-bolo-de-carne-moída-colorido.html>