

BOLO DE CARNE COM BACON

INGREDIENTES

500 g de carne bovina
4 ovos
1 cebola media picadinha
2 linguiças toscana moídas
Sal a gosto
Pimenta-do-reino a gosto
6 fatias de bacon
Azeite para untar a forma

MODO DE PREPARO

Tempere a carne com o sal e a pimenta.

Junte a cebola e a linguiça e misture bem.

Coloque os ovos, um de cada vez e misturando bastante apos adicionar cada um.

Unte a forma com o azeite.

Coloque as fatias de bacon uma do lado da outra.

com as mãos faça um bolo com a mistura de carne, regue com um pouco de azeite, cubra com papel aluminio e leve ao forno a 180°C, por cerca de 35 minutos.

Teste o cozimento colocando um palito no centro do bolo, se sair um liquido rosado, significa que ele ainda esta mal passado por dentro ai voce deve colocar mais alguns minutos no forno.

Assim que estiver pronto desenformar com o bacon para cima e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54091-bolo-de-carne-com-bacon.html>