

# BOLO DE CARNE COM BATATAS

## INGREDIENTES

1 kg de carne moída de primeira

1 pacote de creme de celoba

200 g de bacon picado bem pequeno

1 calabresa picada em cubos pequenos

1 fatia na grossura de 1 dedo de mussarela picado em cubos pequenos

1 fatia de 1 dedo de presunto picado em cubos pequenos

ervas finas a gosto

3 dentes de alho picados

1 cebola picada pequena

3 batatas grandes descascadas e cortadas em pedaços grandes

## MODO DE PREPARO

Frite o bacon e a calabresa juntos em uma panela

Depois desligue o fogo e reserve

Misture a carne moída com o creme de cebola com as mãos e acrescente o presunto e queijo picados, misture

Misture tudo muito bem

Unte uma forma e coloque em formato de um lagarto

Acrescente as batatas ao redor e salpique ervas finas por cima

Com o forno preaquecido a 280° C, coloque para assar

Apos 50 minutos retire do fogo, ai é só fatiar e servir

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/5705-bolo-de-carne-com-batatas.html>