

# BURACO DE CARNE MOÍDA

## INGREDIENTES

1/2 kg de carne moída  
1/2 cebola picada  
2 colheres (sopa) salsinha picada  
2 colheres (sopa) cebolinha picada  
1 colher (sopa) mostarda amarela  
1/2 limão (suco)  
1 colher (chá) azeite  
6 fatias de bacon  
2 ovos  
sal e pimenta-do-reino a gosto

## MODO DE PREPARO

Em um recipiente, coloque a carne moída e adicione a cebola picada, a salsinha e cebolinha picadas, a mostarda, o suco do limão, o azeite, o sal e a pimenta

Com as mãos, faça uma mistura homogênea

Separe a massa em duas porções iguais

Prepare bolinhas com as porções, as acomode em uma forma retangular com papel manteiga

Com a ajuda de um copo faça um buraco o mais fundo possível na massa e forre o fundo com bacon (3 fatias em cada)

Retire, acrescente os ovos nos buracos, salpique uma pitada de sal e retorne ao forno por mais 15 minutos aproximadamente (depende do ponto que deseja que fiquem os ovos)

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1020-buraco-de-carne-moída.html>