

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

Separar 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-moida.html>