

# BOLO DE CARNE COM QUEIJO

## INGREDIENTES

1 kg de patinho moído  
1 linguiça calabresa ralada  
3 dentes de alho moído  
1 cebola ralada  
1 xícara de cheiro-verde picado  
sal a gosto  
200 g de requeijão cremoso Président  
300 g de mussarela Président picada  
200 g de provolone Président picado  
100 g de parmesão Président ralado

## MODO DE PREPARO

Misture bem a carne, a linguiça, o alho, a cebola, o cheiro

Reserve

Faça um cone com a mistura da carne

Coloque a mistura dos queijos

Leve ao forno a 200°C por 1 hora aproximadamente

Acompanha bem com salada fresca ou de maionese

Receita enviada por Helena da Paixão Taveira Martins

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2785-bolo-de-carne-com-queijo.html>