

BOLO DE CARNE COM QUEIJO

INGREDIENTES

1 kg de patinho moído
1 linguiça calabresa ralada
3 dentes de alho moído
1 cebola ralada
1 xicara 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>