

BOLO DE CARNE COM CALABRESA E PROVOLONE

INGREDIENTES

- 1 kg e 1/2 de patinho moido
- 2 ovos
- 1/2 xícara de farinha de rosca
- 1/2 pacote de creme de cebola
- Salsinha e cebolinha à gosto
- Sal e pimenta à gosto
- 2 unidades de calabresa defumada (grande) fatiadas
- 150g de queijo provolone

MODO DE PREPARO

- Misture a carne, ovos, farinha, creme de cebola e temperos à gosto
- Unte uma forma redonda de furo com um pouco de óleo
- Forre com uma parte da carne preparada, intercalando com a calabresa fatiada e o provolone
- Cubra novamente com mais carne até encher toda forma
- Cozinhe por 40 minutos em 230° ou até assar por completo
- Desenforme e salpique queijo se preferir

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/4325-bolo-de-carne-com-calabresa-e-provolone.html>