

# BOLO DE CARNE MOÍDA COM CENOURA

## INGREDIENTES

800 g de carne moída

1 cebola grande picada

1 dente de alho picado

1 pacote de creme de cebola

4 gemas

4 claras

1 cenoura média ralada

1 tomate médio, sem pele, picado

1 xícara (chá) de aveia fina

1/2 xícara (chá) de azeite de oliva

1/2 colher (chá) de cominho

1 colher (sopa) de manjericão natural ( ou desidratado)

1 colher (sopa) rasa de fermento em pó

Salsinha e cebolinha verde picadas a gosto

Sal e pimenta a gosto

Cobertura:150 g de mussarela fatiada

2 tomates médios sem pele cortados em fatias finas

## MODO DE PREPARO

Em um recipiente fundo coloque a cebola, o alho, o tomate, a salsinha e a cebolinha, tudo bem picado

Acrescente a carne moída, as gemas, a aveia, o creme de cebola, a cenoura ralada, o azeite e o cominho e misture tudo muito bem

Tempere a mistura com sal, pimenta e manjericão

Bata as claras em neve e misture

Unte uma forma com azeite e coloque a carne moída

Leve a forma ao forno, pré

Deixe cozinar por uns 35 a 40 minutos

Retire o papel alumínio e cubra com fatias de mussarela e por cima fatias de tomate temperados com sal

Deixe no forno por mais uns 15 minutos ou até gratinar

Sirva em seguida com uma boa salada verde

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/4693-bolo-de-carne-moida-com-cenoura.html>