

BOLO BURGER PRÁTICO

INGREDIENTES

1 kg de carne moída

1 mole de salsa picadinho

1 cebola

sal e pimenta-do-reino a gosto

3 colheres (sopa) de azeite extra virgem

1 copo de 200 g de macarrão penne

1 sachê de molho de tomate

400 g de mussarela ralada

MODO DE PREPARO

Massa do bolo

Depois coloque toda a massa de carne em um tabuleiro redondo médio, cobrindo o fundo e os lados todos, reserve

Recheio

Coloque em um recipiente

Despeje o molho de tomate, o restante da cebola e misture bem

Preparo

Coloque para assar em forno preaquecido em 180° C por 30 minutos

Após retirar do forno, finalize com cebolinha picada e sirva

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6066-bolo-burger-pratico.html>