

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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