

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 manjeriço 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 manjeriço
Bata as claras em neve e misture
Unte uma forma com azeite e coloque a carne moída
Leve a forma ao forno, pré
Deixe cozinhar 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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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