

BOLO DE CARNE COM BATATAS

INGREDIENTES

- 1 kg de carne moída de primeira
- 1 pacote de creme de celoba
- 200 g de bacon picado bem pequeno
- 1 calabresa picada em cubos pequenos
- 1 fatia na grossura de 1 dedo de mussarela picado em cubos pequenos
- 1 fatia de 1 dedo de presunto picado em cubos pequenos
- ervas finas a gosto
- 3 dentes de alho picados
- 1 cebola picada pequena
- 3 batatas grandes descascadas e cortadas em pedaços grandes

MODO DE PREPARO

Frite o bacon e a calabresa juntos em uma panela

Depois desligue o fogo e reserve

Misture a carne moída com o creme de cebola com as mãos e acrescente o presunto e queijo picados, misture

Misture tudo muito bem

Unte uma forma e coloque em formato de um lagarto

Acrescente as batatas ao redor e salpique ervas finas por cima

Com o forno preaquecido a 280° C, coloque para assar

Apos 50 minutos retire do fogo, ai é só fatiar e servir

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/5705-bolo-de-carne-com-batatas.html>