

BOLO BURGER PRÁTICO

INGREDIENTES

1 kg de carne moída
1 mole de salsa picadinha
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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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