

# 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 manjeriçã 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 manjeriçã  
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

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/5217-bolo-de-carne-moida-com-cenoura.html>