

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

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/7052-bolo-burger-pratico.html>