

BURACO DE CARNE MOÍDA

INGREDIENTES

1/2 kg de carne moída
1/2 cebola picada
2 colheres (sopa) salsinha picada
2 colheres (sopa) cebolinha picada
1 colher (sopa) mostarda amarela
1/2 limão (suco)
1 colher (chá) azeite
6 fatias de bacon
2 ovos
sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, coloque a carne moída e adicione a cebola picada, a salsinha e cebolinha picadas, a mostarda, o suco do limão, o azeite, o sal e a pimenta

Com as mãos, faça uma mistura homogênea

Separe a massa em duas porções iguais

Prepare bolinhas com as porções, as acomode em uma forma retangular com papel manteiga

Com a ajuda de um copo faça um buraco o mais fundo possível na massa e forre o fundo com bacon (3 fatias em cada)

Retire, acrescente os ovos nos buracos, salpique uma pitada de sal e retorne ao forno por mais 15 minutos aproximadamente (depende do ponto que deseja que fiquem os ovos)

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/905-buraco-de-carne-moida.html>