Bolo de carne moída recheado com ovos

www.receitasdafia.com/receitas/bolo-de-carne-moida-recheado-com-ovos

Experimente essa receita deliciosa de bolo de carne moída recheada com ovos. Receita completa logo abaixo!

Bolo de carne moída recheado com ovos

120min 8 porções

Ingredientes

- 3 ovos cozidos
- 2 ovos para a massa
- 1 cebola grande picada
- 2 dentes de alho amassados
- pimenta do reino a gosto
- 3 colheres (sopa) de manteiga ou óleo.
- 1 colher (sopa) de molho inglês
- 800g de carne moída
- 1/2 xícara de farinha de rosca
- 200g de bacon fatiado
- Sal a gosto

Modo de Preparo

1. Cozinhe 3 ovos e reserve.
2. Em uma panela coloque a manteiga, a cebola, o alho e refogue. Coloque em uma tigela e deixe esfriar.
3. Em uma tigela grande coloque a carne moída, o molho inglês, a pimenta do reino, a cebola refogada e misture bem com as mãos.
4. Coloque os 2 ovos restantes, o sal e a farinha de rosca e misture bem os ingredientes com as mãos para que a mistura fique bem homogênea.
5. Divida a massa em duas partes, em um refratário untado coloque metade da mistura, coloque os ovos cozidos.
6. Cubra com o restante da carne e pressione delicadamente a carne para unir as partes.
7. Cubra o bolo de carne com as fatias de bacon , empurre as extremidades para baixo do bolo para evitar que elas se retorçam ao assar.
8. Leve ao forno e asse por aproximadamente uma hora.