



Receitinhas

BOLO DE CARNE

INGREDIENTES:

- 500g de patinho moído;
- 1/2 cebola picada;
- 1 dente de alho picado;
- 3 colheres de sopa de azeite;
- 1 colher de sopa de mostarda;
- 2 colheres de sopa de shoyu;
- 1 colher de sopa de sal;
- 1 punhado de salsinha;
- Pimenta do reino a gosto.

MODO DE PREPARO:

Leve todos os ingredientes exceto a carne ao processador. Misture na carne moída e deixe descansar na geladeira por pelo menos duas horas. Então abra a carne por cima de uma folha de papel alumínio. Recheie com ingredientes da preferência, pode ser milho, tomate picado, azeitonas, muçarela light picada. Enrole a carne como rocambole. Leve a uma assadeira antiaderente ou untada com azeite e leve ao forno a 200 graus por 15 minutos coberto com papel e mais 15 sem papel para dourar e a água secar. Sirva cortado em fatias.



