

BOLO DE CARNE



INGREDIENTES

- 350 GR CARNE PICADA FEITA NA ACTIFRY (APROVEITAMENTO)
- 1 PACOTE DE NATAS CULINÁRIA
- 100 GR QUEIJO RALADO 4 QUEIJOS
- 6 TOMATES SECOS
- 50 ML AZEITE DE ALECRIM (FEITO EM CASA) OPCIONAL PODE SER NORMAL
- 1 COLHER DE CAFÉ DE ALECRIM
- 200 GR DE FARINHA INTEGRAL
- SAL E SALSA Q.B.
- 5 OVOS TAMANHO L
- PIMENTA Q.B
- 2 COLHERES CAFÉ MOLHO PIRIRIRI

CONFEÇÃO

1. Colocar na CC a lâmina amassar / triturar com a carne 20 seg / vel 7.

2. Adicionar os ovos, farinha, e natas 20 seg / vel 7.

3. Juntar a salsa picada, pimenta, sal, queijo, azeite, molho piripiri e tomates secos cortados aos pedaços 20 seg / vel 8

4. Colocar o preparado numa forma untada de azeite e tapar com a tampa da forma, levar na panela de vapor por 45 minutos...

5. Verificar com palito a ver se está cozido... servir de entrada partido às fatias...
