BOLO SALGADO BACON PIZZA DO ERNANI

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 ovos

13 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 e 1/2 xícara de leite

3 colheres (sopa) de queijo

1 colher (sopa) bem cheia de fermento

1/2 xícara de óleo

1 colher (café) bem cheia de ervas finas ou orégano

sal a gosto

RECHEIO:

Recheio:1 xícara de bacon picado bem fino

1 cebola

2 dentes de alho

1/2 pimentão verde

1/2 pimentão vermelho

2 tomates sem pele

1/2 caldo de carne

sal e pimenta a gosto

(fica melhor bem picante e salgado)

COBERTURA/ FINALIZAÇÃO:

Cobertura/ finalização:1 xícara de queijo picado na faca

1 colher (sopa) de orégano

bastante tempero verde (salsa e cebolinha)

MODO DE PREPARO

Sempre em fogo baixo e, de preferência, em antiaderente, pois não vai água.

Frite o bacon até a gordura desaparecer, acrescente a cebola e o alho e refogue.

Acrescente o restante dos ingrediente e refogue ate ficar bem seco.

Bata todos os ingredientes da massa no liquidificador, desligue e misture o fermento com uma colher sem bater muito.

Coloque a massa na forma e cubra com o recheio, aos poucos, utilizando uma colher (muita calma nessa hora).

Finalize com a cobertura.

Leve ao forno preaquecido a 180º C e asse por aproximadamente 40 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19454-bolo-salgado-bacon-pizza-do-ernani.html