

BOLO DE BATATA E CENOURA SEM FARINHA DE TRIGO DO LÚCIO CEZAR

INGREDIENTES

4 ovos

3 batatas grandes, cruas e raladas

3 cenouras médias, cruas e raladas

azeitonas picadinhas a gosto

salsa picadinhas a gosto

cebolinha picadinhas a gosto

sal a gosto

aproximadamente 100 g de presunto

4 colheres (sopa) de creme de ricota ou outro de sua preferência

queijo parmesão para polvilhar por cima a gosto

MODO DE PREPARO

Bata os ovos, depois misture as batatas, as cenouras, as azeitonas, os temperos verdes e o sal.

Unte com azeite uma forma média de pudim ou um tabuleiro se preferir, espalhe homogeneamente a metade de cada ingrediente.

Coloque por cima uma camada de presunto, espalhe por cima o creme de ricota, coloque outra camada de presunto e coloque o restante dos ingredientes.

Salpique queijo parmesão e decore a gosto, leve ao forno médio 200 °C por aproximadamente 40 minutos ou até que perceba que está cozido.

Se quiser desenformar, espere esfriar e desenforme, depois volte ao forno para esquentar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20688-bolo-de-batata-e-cenoura-sem-farinha-de-trigo-do-lucio-cezar.html>