

BOLO DE BATATA DE CARNE SECA (CARNE DE SOL)

INGREDIENTES

1 kg de batata inglesa
1 kg de carne seca (carne de sol)
1 xícara (chá) de farinha de trigo
1 ovo
1 colher (sopa) de manteiga
100 g de azeitonas picadinhas
100 g de palmito picadinho
1 cebola inteira picadinha
1/2 lata de milho verde
tempero a gosto

MODO DE PREPARO

Dessalgue a carne até ficar a gosto e deixe cozinhar no ponto para desfiar.

Unte a assadeira com manteiga.

Cozinhe a batata e misture com a farinha de trigo, o ovo e a manteiga, separe.

Faça uma camada com metade da massa na assadeira de forma que faça uma borda.

Refogue a cebola e adicione a carne desfiada, a azeitona, o palmito e o milho verde e coloque sobre a base da massa na assadeira.

Cubra com o restante da massa.

Faça um creme com duas gemas de ovo e pincele sobre a massa (pode salpicar orégano ou parmesão).

Preaqueça o forno em 295º C, por 10 minutos.

Coloque para assar em 180º C, por 45 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25520-bolo-de-batata-de-carne-seca-carne-de-sol.html>