

BOLO DE SALGADO DE PEITO DE PERU

INGREDIENTES

2 xícaras de farinha de trigo

3/4 de xícara de queijo parmesão ralado

2 colheres de sopa de manjericão bem picado

1 e 1/4 de xícaras de azeitona preta bem picada

2 xícaras de peito de peru em cubinhos

8 ovos batidos

3/4 de xícara de manteiga derretida

1 colher de sopa de fermento em pó

sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Aqueça o forno a 180°C.

Misture a farinha de trigo com o queijo, o manjericão, a azeitona e o peito de peru.

Junte os ovos, a manteiga e o fermento, misture bem.

Tempere com sal e pimenta.

Transfira a massa para uma forma de bolo inglês, com 28 x 11 cm, untada com azeite.

Leve ao forno por 40 minutos ou até dourar e teste com um palito a massa, quando sair limpo está bom.

Retire do forno e desenforme.

Sirva quente ou em temperatura ambiente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26307-bolo-de-salgado-de-peito-de-peru.html>