

BOLO DE ATUM

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de atum ralado

1 lata de ervilha

1 xícara de tomate sem sementes e picado em cubinhos

1 xícara de cebola picada em cubinhos

1 xícara de pimentão verde picado em cubinhos

1 xícara de azeitonas verdes picadas

1 xícara de cheiro verde picado

1 xícara de coentro picado

2 colheres de sopa de molho de tomate

Sal a gosto

MASSA:

Massa: 4 ovos

1 xícara de queijo parmesão ralado

1 xícara de leite

1 xícara de óleo

1 colher de sopa de fermento em pó

7 colheres de sopa cheia de farinha de trigo

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Fazer um refogado com todos os ingredientes e deixar esfriar (não deixar secar totalmente).

MASSA:

Massa: Colocar todos os ingredientes no liquidificador e bater até a massa ficar uniforme.

MONTAGEM:

Montagem: Em um recipiente, misturar a massa e o recheio com uma colher de madeira até a mistura ficar

uniforme.

Verter a mistura em uma forma média de alumínio ou refratária, untada com óleo e farinha de trigo.

Assar em forno previamente aquecido por 40 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29803-bolo-de-atum.html>