

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 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 faria de trigo.

Assar em forno previamente aquecido por 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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