

BOLO SALGADO DE ABÓBORA

INGREDIENTES

2 litros de água ou até cobrir a abóbora
2 kg de abóbora moranga
1 xícara de farinha de trigo
50 g de queijo parmesão ralado
1/2 cebola picadinha
2 colheres de manteiga ou margarina
2 ovos (sendo as claras em neves)
1 maço de salsa e cebolinha picadas
1 colherzinha de chá de fermento em pó
Sal a gosto (eu não coloco sal, pois o queijo e a manteiga já tem sal)

MODO DE PREPARO

Descasque e cozinhe a abóbora nos 2 litros de água.
Deixe cozinhar por mais ou menos 20 minutos, ou até que estejam bem cozidas.
Depois de cozidas, escorra a água e passe pelo espremedor ou amasse com um garfo.
Coloque o restante dos ingredientes e misture bem.
Por último coloque as claras em neve.
Unte uma forma ou refratário pequeno e despeje a massa.
Forno quente por 40 minutos ou até quando estiver dourado dos lados.
Essa receita fica meio mole ao retirar do forno, endurece depois de frio. Pode servir quente, é muito gostoso.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32609-bolo-salgado-de-abobora.html>