

# BOLO SALGADO PERFEITO

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:  
3 ovos  
1 caixa de creme de leite  
1/2 xícara de leite  
1/2 xícara de azeite  
1/2 cebola  
1 xícara de farinha de trigo  
1 pacote de queijo parmesão ralado 50 g  
1 colher de sobremesa de fermento  
sal e pimenta-do-reino a gosto

### RECHEIO:

Recheio:  
atum ralado  
pimentão vermelho picado  
cebola picada  
azeitonas picadas  
1/2 lata de ervilhas  
300 g queijo mussarela  
orégano

## MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos, 1 caixa de creme de leite, 1/2 xícara de leite, 1/2 de azeite, 1/2 cebola.

Acrescente farinha de trigo, o queijo parmesão, 1 colher de sobremesa de fermento, sal e pimenta-do-reino a gosto.

Bata até que fique uma massa homogênea. Unte um tabuleiro com manteiga e farinha.

Coloque a metade da massa, os temperos picados e forre com a mussarela.

Acrescente o restante da massa, preenchendo todo o recheio.

Salpique o orégano.

Coloque no forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33034-bolo-salgado-perfeito.html>