

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>