

BOLO DE CHUCHU DA BISA

INGREDIENTES

6 chuchus descascados e sem semente picados cozidos em água e sal
2 ovos
1 dente alho descascado
1/2 cebola média picada
pimenta calabresa a gosto
sal a gosto
aproximadamente 4 xícaras de farinha de trigo
1 colher de sopa de fermento em pó (para bolo)
1/2 kg linguiça de porco caseira sem a pele ou 1/2 kg carne moída refogada bem sequinha
salsinha e cebolinha a gosto
farinha de rosca para polvilhar
parmesão ralado a gosto

MODO DE PREPARO

No liquidificador, coloque o chuchu, os ovos, o alho, a cebola e a pimenta.
Bata até formar um creme.
Em uma travessa funda coloque o creme e acrescente a farinha aos poucos até ganhar a consistência de um bolo.
Junte a linguiça desfiada crua ou a carne moída refogada, o cheiro verde e misture bem.
Acrescente o fermento em pó.
Unte uma assadeira com azeite e polvilhe a farinha de rosca.
Coloque a massa do bolo e polvilhe farinha de rosca e parmesão ralado.
Leve ao forno médio até dourar.
Retire do forno e deixe esfriar um pouco antes de servir para que a consistência fique mais firme.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35548-bolo-de-chuchu-da-bisa.html>