

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.

Junta 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 ate dourar.

Retire do forno e deixe esfriar um pouco antes de servir para que a consistência fique mais firme.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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