

BOLO SALGADO LIS

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho: 300 g de salsicha

1 linguiça calabresa

cebola

cheiro-verde

azeitona a gosto

1/2 lata de milho (opcional)

1/2 lata de ervilha (opcional)

50 g de molho de tomate

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Pique a calabresa frite até dourar.

Jogue a cebola picada e refogue, jogue as salsichas picadas, o cheiro-verde, o milho ervilha e azeitonas, molho de tomate, deixe apurar por alguns minutinhos.

Deixar esfriar bem.

Na forma untada e enfarinhada coloque uma parte da massa, por cima um pouco do molho e mais massa, e termine com o molho.

No forno preaquecido assar até dourar ou palito sair sequinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41668-bolo-salgado-lis.html>