

BOLO SALGADO DE CARNE SECA E PROVOLONE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 xícaras de farinha de trigo

4 colheres de sopa de maizena

1 colher de fermento em pó

3 colheres cheias de margarina

4 ovos

1 xícara de leite

100 g de queijo parmesão ralado

sal a gosto

RECHEIO:

Recheio:200 g de carne seca dessalgada e desfiada

200 g de queijo provolone cortado em cubos

1 cebola media picada

50 gr de azeitona verde picada

2 dentes de alho

azeite

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata as claras em ponto de neve e reserve.

Em uma vasilha bata as gemas e a margarina acrescente todo o leite.

Em seguida incorpore toda a farinha e a maizena.

Com uma espátula misture o fermento e incorpore delicadamente as claras em neve.

Coloque em uma forma ou assadeira.

RECHEIO:

Recheio:Em uma panela frite a carne seca e o alho no azeite.

Acrecente a cebola deixe murchar.

Misture as azeitonas picadas e apague o fogo.

Deixe o recheio esfriar e monte.

Coloque na massa o queijo provolone em cubo misture delicadamente com uma colher.
em seguida repita o processo com a carne seca.

Leve ao forno por aproximadamente 40 minutos ou até que o palito saia seco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43749-bolo-salgado-de-carne-seca-e-provolone.html>