

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 média 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.
Acrescente 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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