

# 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>