

BOLO DE FRANGO SEM FARINHA DE TRIGO, RECHEADO COM CALABRESA E MUSSARELA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1/2 kg de carne de frango moída
2 ovos
2 pães amanhecidos (francês)
1 tablete de caldo de galinha
50 g de queijo ralado
orégano a gosto
50 ml de leite
1 cebola média

RECHEIO:

Recheio: 1 perna de calabresa ralada
6 fatias de mussarela
Se preferir, coloque um pouco de molho de tomate pronto
Não coloque sal

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Reserve o frango (moído).
Coloque todos os outros ingredientes no liquidificador e bata.
Em uma vasilha misture o frango e os ingredientes batidos no liquidificador até que vire uma massa.
Unte um refratário (ou assadeira média) com azeite e polvilhe farinha de rosca.
Coloque a metade da massa no refratário, o recheio e por cima o restante da massa.
Se preferir salpique queijo ralado ou coloque fatias de queijo por cima da massa.
Assar em forno alto por uns 40 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/47047-bolo-de-frango-sem-farinha-de-trigo-recheado-com-calabresa-e-mussarela.html>