

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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