BOLO SALGADO COM TAIOBA

INGREDIENTES

1 fio de azeite

100 g de taioba picada

3 ovos

3 tomates pelados picados

1 lata de cenoura e ervilha

1 cebola picada

100 g de azeitonas picadas

1/3 de xícara de queijo parmesão ralado

cebolinha a gosto

salsinha a gosto

1/4 de xícara de óleo

8 colheres (sopa) de farinha de trigo

sal gosto

pimenta-do-reino a gosto

1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Em uma frigideira, aqueça 1 fio de azeite e refogue a taioba picada, reserve

Separe as claras das gemas

Batas as claras em neve

Em outra tigela, misture as gemas, a taioba reservada, os tomates, a lata de cenoura e ervilha, a cebola, as azeitonas, o queijo parmesão ralado, a cebolinha, a salsinha, o óleo, a farinha de trigo, o sal e a pimenta

Misture bem, acrescente o fermento em pó e volte a misturar

Junte as claras em neve e misture delicadamente para incorporar

Coloque a massa em uma forma untada com óleo

Leve ao forno preaquecido (180

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/7381-bolo-salgado-com-taioba.html