



Bolo de carne-seca com Queijo Provolone

Tempo de Preparo:

🕒 00:40

Rende:

🍽️ 4 Porções

Ingredientes

Para a massa:

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 4 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 colher (chá) de fermento
- 3 colheres (sopa) de Manteiga Com Sal Tirolez
- 4 ovos
- 1 xícara (chá) leite
- 100 g de Queijo Parmesão Tirolez
- Sal a gosto

Recheio:

- 200 g de carne-seca cozida e desfiada
- 1 xícara (chá) de Queijo Provolone Tirolez ralado
- 1 cebola roxa cortada em fatias
- 1/3 xícara (chá) de azeitona verde sem caroço em rodela
- Salsinha fresca picada a gosto

Modo de Preparo

Preaqueça o forno a 180°C. Bata todos os ingredientes para a massa no liquidificador, exceto o fermento, até virar uma mistura

homogênea.

Coloque o fermento, bata bem pouco e reserve. Em uma frigideira, refogue a cebola roxa em um fio de azeite, acrescente a carne-seca e depois as azeitonas. Tempere com sal, pimenta-do-reino e salsinha.

Pegue uma forma redonda de 20 cm de diâmetro e unte com a Manteiga Com Sal Tirolez e farinha.

Coloque metade da massa e acrescente a carne-seca refogada. Depois, faça uma camada do Queijo Provolone Tirolez ralado e cubra com o restante da massa.

Polvilhe o Queijo Parmesão Tirolez por cima e leve para assar por 30 minutos. Depois de pronto, sirva imediatamente enquanto o queijo ainda estiver quente.