

# 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://areceitadavez.com.br/receita/7381-bolo-salgado-com-taioba.html>