

BOLO DE LINGUIÇA À MODA SANTISTA

INGREDIENTES

- 3 kg de linguiça fresca de pernil destrinchada
- 1 cabeça de alho
- 2 pimentões verdes grandes
- 3 cebolas grandes
- 4 ovos cozidos

MODO DE PREPARO

Destrinche a carne das linguiças retirando as tripas e misture bem com o pimentão, a cebola e o alho, todos picados de forma a ficarem distribuídos igualmente por toda a carne

Não é necessário temperar, pois a linguiça já é temperada

Em uma assadeira, faça uma base do bolo com a carne já misturada

A seguir, coloque os 4 ovos cozidos dispostos sobre esta base e complete com carne em volta, formando um bolo do tipo rocambole

Coloque um pouco de água na assadeira para não grudar, não sendo necessário colocar óleo ou azeite, porque a linguiça soltará gordura

Cubra a assadeira com papel

Passado esse tempo, retire o papel

Caso o molho esteja secando coloque mais água

Sirva com arroz branco e farofa

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/793-bolo-de-linguica-a-moda-santista.html>