

**CARNADRACENA 2023**

VISTA-SE DE ALEGRIA E CAIA NA FOLIA!

20 E 21 DE FEVEREIRO

18H30

CORTEJO VAI ATÉ PRAÇA ARTHUR PAGNOZZI

**MAIS INFORMAÇÕES**

SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E TURISMO  
RUA SANTOS DUMONT 520  
3821-8010

PREFEITURA DE DRACENA  
CIDADE MILAGRE  
SECRETARIA DE CULTURA E TURISMO

CARNAL DO OESTE

## CULINÁRIA

### BOLO SALGADO

#### INGREDIENTES

##### MASSA

- 1- 3 ovos
- 2- 1/2 xícara de óleo
- 3- 50 g de amido de milho
- 4- 1 + 1/2 xícara de farinha de trigo
- 5- 1 colher (sopa) de sal
- 6- 1 colher (sopa) de fermento em pó

##### RECHEIO

- 1- 1 colher (sopa) de orégano
- 2- 1/2 linguiça calabresa em cubos
- 3- 1/2 cebola em cubos

- 4- 1/2 pimentão vermelho

- 5- 1/2 pimentão amarelo

- 6- 1/4 de xícara de cebolinha

- 7- 100 g de queijo parmesão ralado

- 8- 1 xícara de milho

#### MODO DE PREPARO

- 1- Em um liquidificador adicione o ovo e o óleo

- 2- Bata e adicione o amido, a farinha de trigo e o sal

- 3- Bata novamente e adicione o fermento

- 4- Bata mais uma vez.

- 5- Transfira a mistura para um recipiente e adicione os ingredientes do recheio.

- 6- Unte uma forma com buraco no meio e adicione a massa

- 7- Leve ao forno a 180° C por 35 minutos

