



## Bolo de Arroz Recheado com Linguiça



**Tempo de preparo:**  
30 min

**Rendimento:**  
3 porções

**Tipo:**  
Pães e Bolos

**Nível:**  
Médio

### Ingredientes

2 xícaras (chá) de Arroz Solito Premium cozido

## Recheio

300 g de linguiça calabresa sem pele e desfeita  
2 dentes de alho picados  
1 cebola pequena picada  
2 colheres (sopa) de azeite de oliv  
1 tomate grande picado  
1 pitada de pimenta calabresa

## Massa

3 ovos  
¼ de xícara (chá) de azeitonas verdes sem caroço  
2 colheres (sopa) de salsinha picada  
3 colheres (sopa) de cebolinha verde picada  
2 colheres (sopa) de manteiga derretida  
Sal a gosto  
1 colher (sopa) de fermento em pó  
Óleo para untar  
Farinha de rosca para polvilhar  
2 colheres (sopa) de parmesão ralado para salpicar

## Modo de preparo

### Massa

- Bata os 7 primeiros ingredientes no liquidificador até ficar uniforme. Sem bater, agregue o fermento em pó.

### Recheio

- Frite a linguiça com o alho e a cebola no azeite, em fogo alto, por 5 minutos ou até a linguiça perder a cor rosada. Acrescente o tomate e a pimenta, misture bem e reserve.

### Montagem

- Espalhe metade da massa em fôrma de bolo inglês (10,5 x 24,5 x 6,5 cm) untada com óleo e polvilhada com farinha de rosca e, por cima, distribua o recheio.
- Despeje o restante da massa e salpique o parmesão. Cubra a fôrma com papel-alumínio e leve ao forno bem quente preaquecido (250 °C) por 10 minutos.
- Retire o papel e asse por mais 10 minutos ou até começar a dourar a superfície.
- Aguarde alguns minutos para desenformar e servir.

**Veja mais receitas:**  
[www.solito.com.br](http://www.solito.com.br)