



Bolo Salgado

Ingredientes:

- 1 xícara de resíduo de soja
- 1 lata de sardinha ou atum
- 3 ovos
- 1 cebola bem picada
- 2 tomates bem picados
- tempero verde bem picado
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- sal e pimenta a gosto

Preparo:

- Esmalhar a sardinha e misturar com o resíduo de soja, o tempero verde, tomate, cebola, as gemas, sal e pimenta.
- Refogar tudo junto, na manteiga quente.
- Retirar do fogo e deixar esfriar.
- Bater as claras em neve e misturar ao refogado frio.
- Levar ao forno para assar, em forma untada com manteiga e polvilhada com farinha de rosca, aproximadamente 25 minutos.

Fonte: www.fenasoja.com.br/sobresoja/receitas.php