BOLO SALGADO PRÁTICO E RÁPIDO

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de azeite

1/2 cebola picada

1 colher (sopa) de tempero completo de alho e sal

3 xícaras (chá) de frango cozido e desfiado

manjericão, sal e pimenta-do-reino a gosto

100 g de milho

100 g de ervilha

2 colheres (sopa) de extrato de tomate

150 g de maionese

fatias de pão de forma

maionese para cobrir o bolo

Para decorar:azeitona preta a gosto

milho em conserva a gosto

batata palha a gosto

cenoura ralada a gosto

ervilhas em conserva a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela adicione o azeite e a cebola e refogue

Acrescente o frango cozido e desfiado, o tempero completo de alho e sal, o manjericão, a pimenta

Tampe e refogue por 2 minutos

Desligue o fogo, acrescente as 150 g de maionese, misture e reserve

Em uma assadeira faça uma camada de pão de forma, coberta com maionese

Cubra com o recheio de frango

Faça quantas camadas desejar

Por último, cubra o bolo com maionese

Decore com azeitonas pretas, milho em conserva, batata palhada, cenoura ralada e ervilhas em conserva

Leve à geladeira até a hora de servir

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10499-bolo-salgado-pratico-e-rapido.html