BOLO SALGADO GELADO

INGREDIENTES

RECHEIO

2 peitos de frango

1 tomate picado sem semente

1 cebola grande picada

1 dente de alho picado

1 tablete de caldo de galinha

salsinha

sal

azeite

1 lata de creme de leite

1 cenoura ralada

1 lata de milho

azeitonas picadas

champignon picado

1/2 pote de maionese

COBERTURA

1/2 pote de maionese

batata palha

MODO DE PREPARO

MONTAGEM

Retire as cascas dos pães e reserve.

Forre com papel-alumínio uma forma ou um refratário e forre a primeira camada de pão de forma.

Despeje um pouco de maionese, acrescente metade do recheio e metade da cenoura ralada.

Coloque a segunda camada de pão de forma e repita o processo até preencher todo o refratário.

Leve à geladeira por 30 minutos.

Após o tempo determinado, retire da geladeira e desenforme.

Passe a maionese restante em volta do bolo e cubra com a batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13049-bolo-salgado-gelado.html