

BOLO SALGADO DELICIOSO

INGREDIENTES

2 pacotes de pão de forma sem casca
2 potes de 500g de maionese
1 peito de frango grande cozido e desfiado
1 sachê de massa de tomate
1 caixa de creme de leite
200 g de azeitona picada
2 cebolas médias cortadas em cubos
milho verde a gosto
sal a gosto
batata palha para cobrir o bolo

MODO DE PREPARO

Em uma panela, frite a cebola e junte o peito de frango. Refogue um pouco. Desligue a panela, e deixe esfriar.

Em um recipiente grande, coloque o frango refogado, as azeitonas e o milho. Misture bem.

Adicione o molho de tomate e o creme de leite e misture.

Coloque o sal a gosto (eu uso uma colher de chá rasa, pois a azeitona já é salgada).

Em uma bandeja, espalhe 8 fatias de pão, passe um pouco de maionese e coloque o recheio.

Coloque o pão novamente, passe maionese e coloque o recheio.

Faça a mesma coisa até acabar o pão (a última camada é de pão).

Cubra todo o bolo com maionese e depois com a batata palha.

Coloque para gelar e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14698-bolo-salgado-delicioso.html>