

BOLO SALGADO SIMPLES

INGREDIENTES

1 peito de frango sem osso e sem pele

1 pacote de pão de forma

2 molhos de tomate prontos

Azeitona sem caroço a gosto

2 dentes de alho

Coentro a gosto

1/3 de cebola picada

1 caldo de galinha

1 colher (sobremesa) de cominho

Maionese

Orégano

Batata palha (opcional)

MODO DE PREPARO

Cozinhe o peito de frango inteiro com água fervente.

Enquanto ferve, pique a cebola, o coentro, separe o caldo de galinha e o cominho.

Em seguida, desfie o frango.

Após isso, frite a cebola e vá adicionando, na ordem, os seguintes ingredientes: o alho, o frango desfiado, o caldo de galinha, os molhos prontos, o cominho e o coentro, e deixe cozinhar por 10 minutos.

Em uma forma, coloque uma concha do molho apenas para "sujá-la".

Adicione o pão sem casca, cobrindo a forma.

Em seguida, acrescente o recheio de forma caprichada.

O pão irá puxar o molho para si e o pão virará uma massa molhada; sendo assim, repita os dois últimos passos até acabar os ingredientes.

Passe maionese em todo o bolo, como se fosse o chantilly de um bolo doce, e espalhe o orégano sobre a maionese.

Ao redor do bolo, confeite-o com batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16824-bolo-salgado-simples.html>