

# BOLO SALGADO DE FRANGO

## INGREDIENTES

- 2 peito de frango
- 1 tomate picado e sem casca
- 1 cebola grande e picada
- 1 dente de alho picado
- 1 tablete de caldo de galinha
- salsinha a vontade
- azeite
- 1 lata de creme de leite
- 1 cenoura ralada
- 1 lata de milho
- 200 g de azeitonas picada
- 1 pote de maionese
- 2 pacote de pão de forma
- 1 pacote de batata palha

## MODO DE PREPARO

### RECHEIO:

Recheio: Cozinhe os peito de frango com azeite sal e o caldo de galinha na panela de pressão, por 30 minutos escorra a água e desfie o frango.

Em uma panela, refogue o azeite, a cebola, o alho e o tomate.

Acrescente o frango, corrija o sal se necessário, mexa por alguns minutos e desligue o fogo.

Coloque o milho, as azeitonas, o creme de leite e 1/2 pote de maionese.

### MONTAGEM:

Montagem: Retire a casca do pão de forma.

Forre a assadeira com papel-alumino a forma e forre com o pão de forma.

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

Coloque a metade do pão de forma e repita.

Leve por 30 minutos na geladeira.

Retire da geladeira, desforme e passe a maionese.

Cubra com a batata palha e o restante da cenoura e azeitonas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17559-bolo-salgado-de-frango.html>