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 pao 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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