

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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