

BOLO SALGADO BEM MOLHADINHO

INGREDIENTES

COBERTURA:

Cobertura: 1 lata de milho

1 pacote de batata palha

1/2 pote de maionese

1 tomate

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Cozinhe os peitos de frango com água, sal e o caldo de galinha, na panela de pressão por uns 40 minutos.

Deixe escorrer bem, e desfie o frango.

Em uma panela, refogue no azeite a cebola, o alho, o sal, acrescente o frango e mexa bem, desligue o fogo.

Coloque o milho, as azeitonas, o molho de tomate e 1/2 pote de maionese.

MONTAGEM:

Montagem: Retire toda a casca do pão de forma, e reserve.

Forre, com papel manteiga ou papel alumínio, uma forma.

Coloque a primeira camada de pão de forma bem apertadinho.

Coloque metade do recheio e metade da cenoura ralada.

Coloque a segunda camada de pão de forma, coloque o restante do recheio e o restante da cenoura.

Coloque a terceira camada de pão de forma que será a última, passe um pouquinho de maionese.

Leve à geladeira por 15 minutos.

Tire da geladeira, desenforme, tire o papel alumínio.

Coloque batata palha e o milho.

Raspe a casca do tomate para enfeitar e bem no meio do bolo coloque a casca, fica muito gostoso.

Leve, novamente, à geladeira por no mínimo 15 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27289-bolo-salgado-bem-molhadinho.html>