

BOLO DE FRANGO CAIPIRA

INGREDIENTES

1 frango caipira
2 espigas de milho
1 copo de requeijão
1/2 xícara de palmito
1/2 xícara de azeitona picada
1 cebola picada
3 dentes de alho
sal
açafrão
salsa
cebolinha verde
36 fatias de pão de forma integral sem casca
700 g de batata
2 colheres de azeite
1/2 copo de leite
salsa, cebolinha verde, tomate cereja, cenoura e azeitona recheada (para decorar)

MODO DE PREPARO

PURÊ DE BATATAS:

Purê de batatas: Cozinhe as batatas descascadas, bata-as na batedeira com sal a gosto e acrescente aos poucos o azeite.

O ponto do purê de batatas é você quem determina na medida em que acrescenta o leite, levando em conta que o mesmo será usado como cobertura do bolo salgado, portanto o ideal é que seja mais firme.

RECHEIO DE FRANGO:

Recheio de frango: Cozinhe o frango em panela de pressão por 30 minutos.

Desosse e desfie o frango.

Refogue em um fio de azeite, o alho amassado, a cebola, sal, açafrão.

Acrescente o milho, o frango desfiado, a salsa, a cebolinha verde, a azeitona, o palmito e mexa bem.

Apague o fogo e acrescente o requeijão misturando até ficar uniforme.

MONTAGEM:

Montagem: Forre o prato de alumínio com 3 fatias de pão de forma de largura por 4 fatias de pão de forma de comprimento.

Cubra com uma boa camada de recheio, faça outra camada de pão, outra camada de recheio e finalize com uma camada de pão.

Cubra todo o bolo com o purê de batatas.

Decore com a salsa, cebolinha, cenoura, tomate cereja e azeitona.

Leve à geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36463-bolo-de-frango-caipira.html>