

BOLO SALGADO DA ANA

INGREDIENTES

5 cenouras raladas
1 e 1/2 lata de milho
1 e 1/2 saquinho de ervilha congelada
200 g de azeitona
1 caixinha de creme de leite
300 g de catupiry
1 kg de maionese
2 peitos de frango cozidos e desfiados
3 pacote de pão de forma sem casca
200 g de batata palha

MODO DE PREPARO

Cozinhar o frango e desfiar, reserve.

Colocar em uma bacia a cenoura, uma lata de milho, um saquinho de ervilha e a azeitona picada.

Coloque o frango, o creme de leite, o catupiry e metade da maionese, misture muito bem.

Tempere se achar necessário.

Em uma assadeira forre com papel alumínio, passe um pouco de maionese e comece com o pão, recheio e assim por diante.

Depois de tudo feito cubra com maionese e decore com o restante do milho e da ervilha.

Coloque batata palha por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/37973-bolo-salgado-da-ana.html>