

# PUDIM DE PÃO SALGADO

## INGREDIENTES

4 pães franceses picados em cubos médios (200 g)

100 g de champignons picados em 4 partes

80 g de presunto picado

80 g de ervilha

100 g de file de frango cozido e desfiado

2 colheres (sopa) de salsinha picada

150 g de queijo parmesão ralado

4 ovos

2 gemas

700 ml de leite

1 sachê de caldo de frango

sal e pimenta-do-reino moída a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma tigela coloque os pães, o champignon, o presunto picado, a ervilha, o filé de frango cozido e desfiado, 2 colheres (sopa) de salsinha picada e 150 g de queijo parmesão ralado e misture bem.

Coloque numa outra tigela 4 ovos, 2 gemas, 700 ml de leite, 1 sachê de caldo de frango, sal e pimenta-do-reino moída a gosto e misture.

Num refratário (23 cm x 23 cm) untado com manteiga coloque a mistura de secos (feita acima), regue com a mistura de líquidos (feita acima) e deixe descansar por 15 minutos. Leve para assar em forno médio preaquecido a 180°C por 1 h ou até dourar. Retire do forno e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/38144-pudim-de-pao-salgado.html>