BOLO SALGADO EM 3 CAMADAS

INGREDIENTES

3 e 1/2 pacotes de pão de forma sem casca

1 peito de frango cozido e desfiado

2 cenouras grandes raladas

1 berinjela grande picada e refogada (sem água)

1 tomate picado sem semente

1 lata de milho

1 cenoura picada

3 colheres de molho de tomate

500 g de maionese

1 copo de requeijão

azeitonas a gosto

sal a gosto

salsa a gosto

caldo de frango a gosto

MODO DE PREPARO

Misture as cenouras raladas com um pouco de salsa picada e um pouco de maionese, até ficar na consistência de seu agrado. Reserve.

Refogue a berinjela picada, utilizando a própria água que ela solta. Pode temperar com um pouco de sal e alho se preferir. Reserve e deixe esfriar. Após o esfriamento, acrescente o tomate picado e o requeijão.

Refogue o frango desfiado com temperos de sua preferência, acrescente o milho, a cenoura, o molho de tomate e tempere com o sal e a salsa. Reserve e deixe esfriar.

Forre uma bandeja com uma camada de pão de forma e molhe ligeiramente com um pouco da água de cozimento do frango.

Cubra essa camada de pão com a mistura de cenoura.

Faça a segunda camada de pão, molhe com o caldo de frango e cubra essa camada com a mistura do frango desfiado.

Cubra o frango com a terceira camada de pão, molhe com o caldo do frango e espalhe a mistura de berinjela.

Finalize com a última camada de pão e espalhe em toda a superfície e laterais a maionese.

Decore com a batata palha, azeitonas, ervilhas, cenoura ou outro elementos de sua preferência.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39570-bolo-salgado-em-3-camadas.html