

BOLO SALGADO DE PÃO DORMIDO

INGREDIENTES

4 pães de sal amanhecidos

2 ovos

½ xícara de leite

½ xícara de óleo

2 maços de tempero verde (coentro e cebolinha) a gosto

1 cebola

1 xícara de azeitona picada

1 lata milho

1 lata ervilha

1 sache de molho de tomate

1 pimentão

2 dentes de alho.

sal a gosto

pode-se usar frango, sardinha ou atum

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o pão, leite, óleo, ovos e a metade do tempero verde e reserve.

Faça com o restante dos ingredientes um molho bem molhadinho.

Unte um refratário médio, coloque um pouco da massa no fundo despeje o molho e depois o restante da massa.

Leve ao forno asse em forno médio por 30 minutos.

Quem quiser pode colocar queijo mussarela também antes da ultima massa, fica bom.

Depois é só servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42394-bolo-salgado-de-pao-dormido.html>