

# 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>