

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 sachê 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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