BOLO DE PAO DE FORMA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:2 peitos de frango

1 tomate picado sem semente

1 cebola grande picada

1 dente de alho picado

1 tablete de caldo de galinha

Salsinha

Sal

Azeite

1 lata de creme de leite

1 cenoura ralada

1 lata de milho

Azeitonas picadas

Champignon picado

1/2 pote de maionese

COBERTURA:

Cobertura:1/2 pote de maionese

Batata palha

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Cozinhe os peitos de frango com água, sal e o caldo de galinha na panela de pressão por uns 30 minutos.

Escorra a água e desfie toda a carne.

Em ma panela, refogue no azeite a cebola, o alho, o tomate, acrescente o frango e mexa bem, desligue o fogo.

Corrija o sal.

Coloque o milho, as azeitonas, o champignon e o creme de leite e 1/2 pote de maionese.

MONTAGEM:

Montagem:Retire a casca do pão de forma e reserve as cascas.

Forre com papel alumínio uma forma ou refratário.

Coloque a primeira camada de pão de forma bem apertadinho, passe um pouquinho de maionese, coloque metade do recheio e metade da cenoura ralada.

Coloque a segunda camada de pao de forma, passe mais um pouquinho de maionese, coloque o restante do recheio e o restante da cenoura.

Coloque a terceira camada de pão de forma que será a última, passe um pouquinho de maionese.

Leve à geladeira por no mínimo 30 minutos.

Tire da geladeira, desenforme, tire o papel alumínio.

Passe a maionese restante em volta do bolo todo.

Coloque batata palha para enfeitar, se desejar coloque alface ao redor, fica muito gostoso.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42765-bolo-de-pao-de-forma.html