

BOLO DE FRANGO COM PÃO DE FÔRMA

INGREDIENTES

PURÊ DE BATATA:

Purê de batata: 1 lata de milho
1 cebola
1 cenoura grande crua ralada
1/2 pacote de molho pronto de tomate
1 lata de creme de leite
1 pacote de batata palha
Temperos a gosto: cebola, alho, pimenta

MODO DE PREPARO

FRANGO:

Frango: Cozinhe 2 peitos de frango por aproximadamente 20 minutos, após o cozimento desfie o frango.
Coloque cebola, alho, manteiga e deixe dourar, após isso acrescente o frango desfiado e tempere a seu modo com pimenta, sal, salsinha, cebolinha.
Acrescente meio pacotinho de molho de tomate pronto até ficar úmido.
Reserve.

PURÊ:

Purê: Descasque 6 batatas grandes e as cozinhe com 1 xícara de água por 8 minutos na panela de pressão.
Escorra a água das batatas e faça um purê com 1 colher de manteiga, cebola e alho a gosto, 1 pitada de noz moscada e 1 lata de creme de leite.
Deixe o purê bem consistente para que fique firme no bolo.
Reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Pegue uma forma ou um refratário médio.
Forre com pão de forma (retire as beiradas escuras) ou compre pão de forma sem casca.
Passe a maionese, depois o purê, o peito de frango desfiado e cenoura ralada crua.
Coloque novamente uma camada de pão de forma, passe a maionese, depois o purê, o peito de frango desfiado e milho em conserva.
Coloque novamente uma camada de pão de forma, passe a maionese, depois o purê, o peito de frango desfiado e

a cebola bem picadinha.

Faça isso quantas vezes der, repetindo as camadas.

Quando a forma estiver completa, vire - a para desenformar em uma bandeja.

Depois de desenformar, cubra com purê de batatas e batata palha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43826-bolo-de-frango-com-pao-de-forma.html>