BOLO DE ALFACE

INGREDIENTES

1 pé de alface

1 pé de rúcula

1 peito de frango desfiado e temperado a seu gosto (azeite,sal e limão).

1 lata de milho verde

1 lata de ervilha

1 vidro de palmito

200 g de presunto cortados em cubinhos (comprar em peça)

200 g de mussarela cortados em cubinhos (comprar em peça)

1 copo de iorgute natural

2 colheres de mostarda

orégano a gosto

sal a gosto

2 caixas de leite (somente para servir de peso)

batata palha

MODO DE PREPARO

Forrar o fundo de uma marinex quadrada e bem alta, com alface e depois com a rúcula, como se estivesse untando uma forma, preencha as laterias e o fundo.

Em outro recipiente faça o recheio com o peito de frango desfiado, o milho, a ervilha, o palmito, o presunto, e a mussarela, e tempere com um pouquinho de azeite e sal.

Preencha a marinex que já está com a alface e a rúcula , com o recheio e depois volte a cobrir com a rúcula e depois alface por cima como se fosse uma cobertura de bolo. Coloque bastante alface e rúcula, porque depois você irá desenformar esse bolo de alface e rúcula.

Pegue a caixinha de leite cheia e forre com papel alumínio, coloque em cima desse bolo de alface para fazer um peso em cima para ajudá-lo na hora de desenformar.

Deixar 8 horas na geladeira, e depois desenformar com o maior cuidado, e decore com sua criatividade, nessa hora jogar batata palha.

Pegue uma molheira e mistura o iogurte, a mostarda, para regar sobre o seu pedaço do bolo de alface.

Agora só cortar e se deliciar nesse verão, é um prato chique, e dá para servir de entrada em um jantar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44956-bolo-de-alface.html