

# BOLO DE FRANGO

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 1 kg de farinha de milho  
1 maço de cheiro-verde picado  
2 caldo de galinha  
2 sazóns laranja  
3 batatas médias cozidas amassadas  
O caldo que cozinhar o peito de frango

### RECHEIO:

Recheio: 2 peitos de frango desfiado  
1 cebola picada em cubinhos  
2 caldos de galinha  
1 sazón laranja  
2 colheres de molho de tomate  
Se desejar acrescentar pimenta-do-reino, orégano e sal a gosto  
Óleo para fritar

## MODO DE PREPARO

Em uma tigela colocar todos os ingredientes da massa e misturar, ferver 2 litros de caldo e despejar com uma concha aos poucos até dar ponto de amassar, reserve.

Para o recheio refogar a cebola, o frango e os outros temperos.

Depois abra a massa com as mãos untadas e coloque e recheio no meio.

Feche bem e frite em óleo bem quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45063-bolo-de-frango.html>