

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 o recheio no meio.

Feche bem e frite em óleo bem quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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