

BOLO SALGADO DE PÃO DE FORMA DA ANA

INGREDIENTES

3 pacotes de pão de forma sem casca

1 peito de frango

1 lata de atum

1 lata de molho de tomate peneirado

1 lata de creme de leite

2 vidros de maiose (250 g)

azeitonas verdes a gosto

1 cebola

1 maço de cheiro verde

4 dentes de alho

sal

MODO DE PREPARO

Cozinhar o peito de frango. Depois de cozido desfia-lo e juntar o molho de tomate, meia cebola, o alho, temperar a gosto, colocar o creme de leite assim que o molho ficou "grosso".

Espere esfriar e misture com a maionese, cheiro verde, as azeitonas, o atum e comece a montar o bolo.

Primeiro uma camada de pão de forma, coloque o recheio, até terminar o pão de forma, na última camada colocar o recheio, leve a geladeira e sirva gelado.

Opcional: pode-se colocar batata palha caso goste.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45566-bolo-salgado-de-pao-de-forma-da-ana.html>