

BOLO DE MANDIOCA COM FRANGO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:1 peito de frango cozido e desfiado

2 tomates sem semente picado

1 cebola pequena picada

3 dentes de alho amassado

100 g de azeitona verde picada

4 colheres de óleo

sal a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata as claras dos 3 ovos em neve e reserve.

Misture bem todos os outros ingredientes.

Acrescente as claras e mexa sem bater.

RECHEIO:

Recheio:Frite o alho e a cebola em 4 colheres de sopa de óleo.

Acrescente o tomate e a azeitona.

Quando levantar fervura acrescente o frango.

Deixe ferver por 5 minutos.

Coloque a metade da massa em um refratário untado com margarina, coloque o rechero, cubra com o restante da massa, pincele com gema e salpique queijo ralado (opcional), leve para assar em forno quente por 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51825-bolo-de-mandioca-com-frango.html>