BOLO SALGADO DE FRANGO (QUENTE)

INGREDIENTES

1 kg de peito de frango cozido em água e sal e desfiado

2 latas de milho

1 xícara de chá de ervilha fresca

2 tomates

1 cebola

4 dentes de alho

1 lata ou caixinha de molho de tomate

cheiro verde

sal e pimenta do reino

Azeite

1 lata de creme de leite com soro

1 pacote de pão de forma sem casca

200 g de mussarela fatiada

MODO DE PREPARO

REFOGADO:

Refogado:Coloque em uma panela o azeite, alho espremido e a cebola. Deixe refogar.

Adicione os tomates picados e deixe derreter um pouco.

Coloque 1 lata de milho, a ervilha, o frango e o cheiro verde .

Dica: nesse momento, você pode adicionar o tempero e o ingrediente que você gosta.

Acerte o sal, adicione a pimenta do reino e deixe refogar novamente.

Adicione o molho de tomate, espere ele pegar um pouco de gosto no frango e apague.

CREME:

Creme:Bata no liquidificador o creme de leite com a lata de milho que restou (reserve).

MONTAGEM:

Montagem:Unte um refratário e disponha uma camada de pão de forma.

Coloque metade do frango preparado.

Adicione a mussarela, criando uma camada farta de queijo.

Coloque o restante do frango.

Cubra com o restante do pão.

Pegue o creme batido e cubra totalmente a última camada de pão, certificando que todos estão umedecidos e cobertos.

Leve ao forno até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52444-bolo-salgado-de-frango-quente.html