BOLO SALGADO DE FESTA CREMOSO

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de manteiga

1 cebola picada em cubos

1 cenoura ralada

3 xícaras (chá) de frango cozido e desfiado

2 tomates maduros sem pele e sementes em cubos

Sal, pimenta-do-reino e salsa picada a gosto

3 xícaras (chá) de maionese

1 xícara (chá) de requeijão cremoso

2 pacotes de pão de forma branco sem casca

200 g de bacon em cubos

2 xícaras (chá) de batata palha

MODO DE PREPARO

Aqueça uma panela com a manteiga, em fogo médio e refogue a cebola e a cenoura por 3 minutos.

Adicione o frango o tomate e cozinhe por 3 minutos.

Retire do fogo e tempere com sal, pimenta e salsa. deixe esfriar e misture 1 xícara (chá) de maionese e o requeijão.

Em uma bandeja retangular, intercale camadas de 3x2 fatias de pão e de recheio, terminando em pão. cubra o pão com a manionese restante, usando uma espátula e leve à geladeira por 2 horas.

Em uma panela, em fogo médio, frite o bacon na própria gordura até dourar e escorra sobre papel toalha.

Decore o bolo com a batata palha e o bacon.

Sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54713-bolo-salgado-de-festa-cremoso.html