BOLO SALGADO CREMOSO DA GLAU

INGREDIENTES

1 lata de creme de leite sem soro

1 peito de frango grande desfiado

1 cebola pequena

2 cenouras

2 temperos prontos sabor carnes

1 tempero pronto sabor legumes

500 g de maionese

500 g de batata palha

1 copo de requeijão

2 colheres de azeite

2 pacotes de pão de forma sem casca

1 colher (café) de chimichurri

sal a gosto

cheiro-verde a gosto

pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o peito de frango com o sal, o tempero pronto sabor legumes; desfie e reserve

Em seguida rale as cenouras e coloque em uma bacia

Acrescente o milho e reserve

Pique a cebola em pedacinhos pequenos e leve ao fogo baixo com 2 colheres de azeite; deixe apenas dourar para não ficarem amargas

Acrescente o frango, os temperos e o cheiro

Coloque 1 xícara de água para umedecer o frango; secando a água, desligue

Misture o frango com a cenoura e o milho

Acrescente o creme de leite e o requeijão; misture bem e deixe esfriar

Enquanto o frango esfria, corte as cascas do pão de forma

Coloque em uma assadeira retangular ou em alguma forma de bolo

Faça camadas, colocando 6 fatias do pão e passe a maionese até cobrir todos os pães

Coloque o recheio, passe a maionese e cubra com o pão

Faça essas camadas até ficar na altura desejada

Para finalizar, passe a maionese no bolo todo

Cubra com a batata palha e decore com uma cereja, flor de tomate ou folha de salsa

Leve à geladeira e deixe por no minimo 3 horas antes de servir

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9502-bolo-salgado-cremoso-da-glau.html