

# BOLO SALGADO PRÁTICO E RÁPIDO

## INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de azeite  
1/2 cebola picada  
1 colher (sopa) de tempero completo de alho e sal  
3 xícaras (chá) de frango cozido e desfiado  
manjericão, sal e pimenta-do-reino a gosto  
100 g de milho  
100 g de ervilha  
2 colheres (sopa) de extrato de tomate  
150 g de maionese  
fatias de pão de forma  
maionese para cobrir o bolo  
Para decorar: azeitona preta a gosto  
milho em conserva a gosto  
batata palha a gosto  
cenoura ralada a gosto  
ervilhas em conserva a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma panela adicione o azeite e a cebola e refogue  
Acrescente o frango cozido e desfiado, o tempero completo de alho e sal, o manjericão, a pimenta  
Tampe e refogue por 2 minutos  
Desligue o fogo, acrescente as 150 g de maionese, misture e reserve  
Em uma assadeira faça uma camada de pão de forma, coberta com maionese  
Cubra com o recheio de frango  
Faça quantas camadas desejar  
Por último, cubra o bolo com maionese  
Decore com azeitonas pretas, milho em conserva, batata palhada, cenoura ralada e ervilhas em conserva  
Leve à geladeira até a hora de servir

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10499-bolo-salgado-pratico-e-rapido.html>