

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>