

BOLO DE FRANGO CAIPIRA DE LIQUIDIFICADOR, DELICIOSO E FÁCIL DE FAZER!

INGREDIENTES

300g de frango cozido e desfiado (veja aqui como desfiar o frango super fácil)

Molho de tomate pronto a gosto

1 batata média cozida e cortada em cubinhos

1 lata de milho e ervilha escorrida

Azeitonas verdes picadinhas a gosto

2 dentes de alho amassados

1/2 cebola média ralada

Óleo ou azeite para refogar o frango

Sal e pimenta-do-reino a gosto

Para a massa:

2 xícaras (chá) de leite

2 ovos

1/2 xícara (chá) de óleo

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

2 colheres (sopa) de parmesão ralado

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Recheio : Em uma panela, coloque o óleo, o alho e a cebola. Deixe dourar um pouco. Refogue o frango em fogo baixo. Acrescente o molho de tomate e a batata. Continue misturando tudo na panela e acrescente a ervilha, o milho e as azeitonas. Tempere com o sal e a pimenta-do-reino, mexa bem e reserve.

Massa : Bata todos os ingredientes da massa no liquidificador ou com um mixer. Em uma forma grande untada e enfarinhada, coloque metade da massa de maneira que fique mais fina e distribua o recheio. Coloque o restante da massa. Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por aproximadamente 40 minutos ou até a torta ficar douradinha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13679-bolo-de-frango-caipira-de-liquidificador-delicioso-e-facil-de-fazer.html>