

EU AMO A RECEITA DESSE BOLO SALGADO DE FRANGO! SUPER DELICIOSO E FÁCIL DE FAZER!

INGREDIENTES

1 kg de peito de frango
2 cenouras médias raladas
1/2 pimentão picado bem pequeno
1 cebola média picada
3 dentes de alho picados
azeitona à gosto
Pimenta à gosto
1 cubo de caldo de galinha
Sal a gosto
1 molho de tomate
400 g de maionese
Cobertura
Maionese
Montagem
1 a 2 sacos de pão de forma

MODO DE PREPARO

Em uma panela, refogue a cebola até ficar transparente, adicione o alho e refogue. Adicione o pimentão, o caldo de galinha e a cenoura, misture tudo. Em seguida, adicione o frango já cozido e desfiado, misture tudo muito bem. Acrescente o sachê de molho de tomate e um pouco de água para dar uma umedecida no frango, misture bem.

Adicione cheiro verde, sal a gosto e misture.

Passe o frango para uma tigela e cubra com um saco plástico, deixe esfriar completamente. Acrescente ao frango 400g de maionese e misture bem até ficar bem cremoso.

Retire todas as cascas dos pães.

Em uma assadeira, coloque um plástico aberto para facilitar na hora de retirar o bolo da mesma. Faça uma camada com pão de forma na superfície da assadeira, tampe bem todos os buracos, adicione uma camada de frango, em seguida uma de pão, faça isso até finalizar o frango, finalize com uma camada de pão de forma.

Tampe bem a assadeira, para não retirar a umidade do pão e leve à geladeira por 3 horas.

Desenforme o bolo e cubra com maionese, passe por todo o bolo.

Decore com batata palha, azeitonas, tomate cereja e maionese a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14464-eu-amo-a-receita-desse-bolo-salgado-de-frango-super-delicioso-e-facil-de-fazer.html>