

# BOLO SANDUÍCHE DE FRANGO

## INGREDIENTES

2 cenouras médias  
1 beterraba média ralada e cozida  
1 cebola média  
2 pacotes de pão de forma  
1 peito de frango cozido e desfiado  
1 lata de ervilha  
1 lata de milho  
1 copo de requeijão cremoso  
4 colheres de maionese  
1 xícara de azeitonas sem caroço picadas  
salsinha e cebolinha a gosto  
maionese e batata palha para decorar  
Molho  
1 e 1/2 copo de leite  
100 g de mussarela ralada  
1 colher de amido de milho  
sal e orégano a gosto

## MODO DE PREPARO

Misture o frango desfiado que deverá estar temperado com o milho, a ervilha, a azeitona, a maionese, o requeijão, a cebola, e a salsinha e cebolinha até se formar uma pasta, caso seja necessário e a gosto pode se acrescentar mais maionese, reserve

Misture o amido de milho com o leite em uma panela até dissolver bem, em seguida leve ao fogo médio juntamente com os demais ingredientes do molho e mexa até engrossar, reserve

Retire todas as cascas do pão, em um refratário ou assadeira de preferência caso deseje desenformar monte o bolo sanduíche nessa sequência

Leve à geladeira e sirva gelado

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/563-bolo-sanduiche-de-frango.html>