

# 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 deseja 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>