

BOLO SALGADO DE PÃO DE FORMA

INGREDIENTES

2 e 1/2 pacotes de pão de forma sem a casca (serão usadas 48 fatias)

1 kg de frango desfiado (dica: é fácil encontrar já pronto, congelado)

1 pote de maionese de 500 g

1 cebola grande

1 cenoura média

1 tomate médio

1 lata ou caixinha de creme de leite

150 g de azeitonas verdes sem caroço

1 lata de milho verde

250 g de batata palha para decorar

tempero de alho e sal a gosto

óleo vegetal ou banha

MODO DE PREPARO

Preparo do molho

Pique a cebola em pedaços bem pequenos

Pique o tomate em pedaços pequenos, remova as sementes

Remova as cascas do pão de forma (caso não tenha comprado pão sem casca)

Junte o tomate e acrescentar água até cobrir a mistura, para cozinhar o tomate

Junte o frango cozido ao tomate e cebola, acrescente mais água se necessário

Quando estiver quase seco, adicione todo o creme de leite

Misture bem, cozinhar um pouco e separar para esfriar

Misture bem e reserve

Usaremos 48 fatias de pão, distribuídas em 3 linhas e 4 colunas

Divida o recheio em três partes iguais

Pegue 1/3 do recheio já separado e distribua sobre os pães

Com o bolo já montado, passar maionese por cima e em volta, para que os pães sejam cobertos

Leve à geladeira e aguardar esfriar, antes de servir

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/822-bolo-salgado-de-pao-de-forma.html>