

BOLO SALGADO

INGREDIENTES

2 peitos de frango desfiados
2 sachês de molho de tomate
3 pacotes de pão de forma sem casca
3 cenouras raladas
1 pote de maionese de 500 g
1 limão
1 pacote de batata palha
1 colher (chá) de açúcar
1/2 cebola picada
2 dentes de alho amassados
azeite de oliva
sal e pimenta

MODO DE PREPARO

Cozinhe o frango e, em seguida, desfie o máximo possível

Em uma panela coloque o azeite, refogue a cebola e o alho até dourar, adicione o frango e tempere com sal e pimenta a gosto

Após misturar tudo, adicione o molho de tomate e deixe reduzir um pouco

Em seguida, adicione o açúcar e reserve

Retire as bordas de todas as fatias de pão

Em um recipiente coloque a cenoura ralada, tempere com o limão e reserve

Em um refratário coloque 7 fatias e meia de pão arrumadas simetricamente, formando um retângulo

Espalhe maionese e coloque uma camada de frango

Adicione outras 7 fatias e meia de pão sobre a camada de frango, pressionando para absorver um pouco do molho, espalhe a maionese e coloque uma camada de cenoura

Complete formando 3 camadas de frango e 2 camadas de cenoura, com 6 camadas de pão

Cubra todo o bolo com maionese, inclusive as laterais

Leve à geladeira 1 hora para esfriar

Antes de servir, cubra em cima e as laterais do bolo com batata palha

Mantenha sempre na geladeira

<https://areceitadavez.com.br/receita/8753-bolo-salgado.html>