

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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