



RECEITAS DA FIA

Bolo salgado com pão de forma

www.receitasdafia.com/receitas/bolo-salgado-com-pao-de-forma

Experimente esse bolo salgado com pão de forma com legumes e finalize com batata palha. Uma delícia!

Bolo salgado com pão de forma

 45 min

 10 porções

Ingredientes

- 2 colheres de óleo
- Alho amassado a gosto
- Cenoura ralada (1 xícara)
- Abobrinha ralada (1 xícara)
- 1 lata de ervilhas (sem a água)
- Brócolis picado (1 xícara)
- 1 lata de milho verde (sem a água)
- Sal a gosto
- Cheiro verde a gosto
- 500 g de maionese
- [Batata](#) cozida amassada (2 xícaras)
- 200ml de requeijão cremoso
- 1 pacote de pão de forma
- Batata palha para decorar.
- Maionese para decorar.

Modo de Preparo

1. Refogue: O óleo, alho, cenoura, abobrinha, ervilhas, brócolis, milho.
2. Tempere com cheiro verde, sal.
3. Deixe esfriar. Misture a maionese e reserve.
4. Em uma travessa, misture a batata e o requeijão. Reserve!
5. Em um refratário coloque uma camada de pão, o recheio de legumes, batatas. Repetir as camadas. Finalize com maionese e batata palha por cima.