



## Bolo salgado de pão de forma e frango

[www.receitasdafia.com/receitas/bolo-salgado-de-pao-de-forma-e-frango](http://www.receitasdafia.com/receitas/bolo-salgado-de-pao-de-forma-e-frango)

Um clássico! Naquela reunião de família faça essa receita e deixe sua família querendo mais.

Bolo salgado de pão de forma e frango

 80 min

 15 porções

### Ingredientes

- 2 pacotes de pão de forma

### RECHEIO

- 2 peitos de frango sem osso
- 1 tomate picado sem semente
- 1 cebola grande picada
- 1 dente de alho picado
- 1 tablete de caldo de galinha
- Salsinha
- Sal
- Azeite
- 1/2 pote de maionese
- 1 lata de creme de leite
- Azeitonas picadas
- 1 cenoura ralada
- 1 lata de milho
- Champignon picado

### COBERTURA

- 1/2 pote de maionese
- Batata palha

## Modo de Preparo

### RECHEIO

1. Cozinhe os peitos de frango com água, sal e o caldo de galinha na panela de pressão por aproximadamente 30 minutos.
2. Escorra bem a água e desfie todo o frango.
3. Em uma panela, refogue o azeite, a cebola, o alho e o tomate.
4. Acrescente o frango, corrija o sal se necessário, mexa por mais alguns minutos e desligue o fogo.
5. Coloque o milho, as azeitonas, o champignon, o creme de leite e a maionese.

### MONTAGEM

1. Retire as cascas dos pães e reserve.
2. Forre com papel-alumínio uma forma ou um refratário e forre a primeira camada de pão de forma sem casca.
3. Despeje um pouco de maionese, acrescente metade do recheio e metade da cenoura ralada.
4. Coloque a segunda camada de pão de forma e repita o processo até preencher todo o refratário.
5. Leve à geladeira por 30 minutos.
6. Após o tempo determinado, retire da geladeira e desenforme.
7. Passe a maionese restante em volta do bolo e cubra com a batata palha.