BOLA SALGADA DE FRANGO

INGREDIENTES

5 xícaras de trigo

1 colher (sopa) de açúcar

1 sachê de fermento biológico

2 ovos inteiro

500 ml de leite morno

1 xícara de óleo

1 kg de frango cozido e desfiado

sal, pimenta-do-reino ou ervas finas a gosto

1 lata de seleta de legumes

1 lata de milho verde

1 sachê de azeitonas sem caroço

1 sachê de champignon

1 gema de ovo com orégano a gosto para pincelar

MODO DE PREPARO

Reserve em uma vasilha todos os ingredientes secos para a massa

Acrescente os ovos, o óleo e o leite morno aos poucos

Adicione parte da massa em uma forma ou refratário (já untado de óleo para não grudar)

Junte o frango cozido e desfiado, a seleta de legumes, o milho verde, as azeitonas e os demais temperos a gosto Misture tudo até estar muito bem condimentado

Despeje por cima do recheio a segunda camada da massa com cuidado para que cubra por completo toda extensão da forma ou refratário

Para finalizar faça uma mistura com óleo, 1 gema de ovo temperada com ervas finas, orégano e sal e pincele toda extensão da massa

Enfeite com os champignons ou azeitonas e leve ao forno previamente aquecido

Deixe assar em forno a 230

Sirva após esfriar com maionese e ketchup

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/7360-bola-salgada-de-frango.html