HOTDOG CASEIRO CURITIBANO

INGREDIENTES

1 pacote de vinas (salsicha)

1 tomate

1 cebola

3 dentes de alho

1/2 pimenta malagueta

2 folhas de louro

1 pacote de molho de tomate

1 caldo de carne

sal a gosto

páprica a gosto

1 colher (sobremesa) de açúcar

óleo ou banha de porco

MODO DE PREPARO

Adicione as vinas na água fria e cozinhe as salsichas até começar a ferver, escorra e reserve.

As vinas podem ser picadinhas em rodelas, mas fica a seu critério. Pique a cebola, o alho, a pimenta e o tomate, bem pequenininhos.

Em uma panela, adicione um fio de óleo (ou 1 colher de banha de porco) até esquentar, então adicione a cebola, quando ela começar a dourar adicione o alho e a pimenta.

Quando a cebola estiver quase queimando, adicione o tomate, a páprica, o sal e o açúcar, misture tudo até ficar bem refogado, então coloque as folhas de louro e o molho de tomate.

Misture tudo até o molho perder bastante água, então coloque o caldo de carne, a salsicha e água fervente.

Deixe ferver em fogo médio por cerca de 12 minutos.

Desligue o fogo e delicie-se

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13404-hotdog-caseiro-curitibano.html