

# 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 rodela, mas fica a seu critério. Pique a cebola, o alho, a pimenta e o tomate, bem pequeninhos.

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>