

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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