CACHORRO-QUENTE DE FORNO

INGREDIENTES

MOLHO BRANCO

2 colheres (sopa) de margarina ou manteiga

3 colheres (sopa) de farinha de trigo

2 xícaras de leite integral

1/2 cebola ralada

sal, pimenta e noz-moscada a gosto

MOLHO 2

Molho 21 bandeja de salsicha

1/2 cebola picada

1 pacote de molho de tomate

2 colheres (sopa) de óleo

1/4 de xícara de milho em conserva

1/4 de xícara de ervilha em conserva

1/4 de xícara de requeijão

1 tomate picado

sal e cheiro-verde a gosto

MONTAGEM

1 pão sovado grande

1/2 pacote de batata palha

1 pacotinho de queijo parmesão ralado

1 fio de azeite

MODO DE PREPARO

Em uma panela frite a cebola ralada na margarina, adicione a farinha aos poucos e misture com um fouet

Adicione o leite e misture bem, deixe engrossar e acerte o sal e temperos.

Para o preparo do molho 2 refogue a cebola no óleo coloque o tomate, o milho, a ervilha e o molho de tomate

Refogue bem adicione a salsinha, sal, temperos um pouco da água.

Cozinhe até que a salsicha fique macia finalize com cheiro verde.

Fatie o pão, coloque o em uma travessa marinex vá intercalando as camadas de pão, molho branco, e molho de tomate: finalize com a batata e o queijo parmesão ralado.

Leve ao forno até dourar sirva quente ou fria.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13444-cachorro-quente-de-forno-2.html