

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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