

KIKÃO DE MANAUS

INGREDIENTES

30 pães de massa fina

30 salsichas de boa qualidade. pode ser salsicha de frango.

1 cebola grande

1 pimentão vermelho

1 pimentão verde

1 pimentão amarelo

1/2 repolho cortado em tiras fininhas

1 calabresa de boa qualidade

200 g de bacon

2 potes de molho de tomate

1 creme de leite

queijo ralado

batata palha

milho e ervilha opcionais

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande, cozinhe as salsichas inteiras.

Use liquidificador para triturar a cebola, pimentões, calabresa e bacon.

Corte tudo em pedaços médios para não engatar na hora de processar.

Formará uma pasta com os ingredientes acima.

Não coloque sal.

Pode acrescentar um pouquinho de água no liquidificador só para bater melhor.

Com a pasta pronta, prepare uma panela para fazer o refogado da pasta.

Use manteiga, azeite ou um pouquinho de óleo (de acordo com sua preferência) eu prefiro manteiga.

Deixe refogando, enquanto isso escorra as salsichas e reserve.

Acrescente no refogado o repolho cortado em tirinhas finas e o molho de tomate.

Deixe no fogo um pouquinho mais até levantar fervura.

Acrescente o creme de leite.

E se preferir as salsichas.

Também tem a opção de servir o molho e as salsichas separado.

Pronto agora é só montar seu kikão.

Corte o pão, coloque salsicha, molho, catchup, maionese, mostarda, queijo ralado e por último a batata palha.

Se preferir acrescente milho e ervilha.

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18563-kikao-de-manaus.html>