

SALSICHA AO MOLHO HOT DOG

INGREDIENTES

500 g de salsicha

1 cebola sem casca

1 sachê de milho/azeitona

1 dente de alho picado

200 g de queijo mussarela

1 caixa de creme de leite

2 sachês de molho de tomate de 240 g

200 g de cheiro-verde ou coentro

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque os 2 sachês de molho de tomate em fogo baixo.

Pique a cebola em cubos e coloque junto ao molho de tomate.

Ferva as salsichas antes do preparo, depois escorra e corte em pedaços suficientes ou em rodelas.

Pique o cheiro-verde e o dente de alho.

Em seguida, coloque junto ao molho de tomate.

Coloque o sachê de milho verde e azeitona junto ao molho, em seguida coloque as salsichas já cortadas no molho.

Misture o creme de leite e queijo mussarela no molho já com todos os ingredientes e deixe pegar a liga, não precisa deixar ferver muito.

Em seguida, pode preparar os pães e servir o cachorro-quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19931-salsicha-ao-molho-hot-dog.html>