

CACHORRO-QUENTE DA BELA

INGREDIENTES

1 kg de salsicha
2 cebolas grandes
2 colheres de margarina
2 sachês de molho de tomate
2 latas de creme de leite
2 colheres de requeijão cremoso
500 ml de água
orégano a gosto
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque as salsichas para cozinhar no meio litro de água, em fogo médio e com a panela tampada.

Pique as 2 cebolas em rodela, bem fininhas.

Em uma panela média, coloque as 2 colheres de margarina para aquecer e coloque as rodela de cebola para dourar (detalhe: a cebola tem que cozinhar na margarina e não fritar), para isso abaixo o fogo e tampe a panela.

Olhe as salsichas se já estiver levantado fervura, pode desligar.

Após cozinhar as cebolas, acrescente os 2 sachês de tomate e a água das salsichas, será a água que dará o sabor no molho.

Deixe cozinhar por 10 minutos em fogo alto, mexendo sempre.

Em seguida, coloque as 2 latas de creme de leite, se preferir tire o soro.

Coloque as 2 colheres do requeijão cremoso e mexa tudo até estar uniforme o molho.

Por último, acrescente a salsicha picada em rodela, o orégano e o sal, em fogo médio deixe cozinhar por mais 5 minutos com a panela tampada.

Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20406-cachorro-quente-da-bela-2.html>