

CACHORRO QUENTE DE FORNO DO CARLOS

INGREDIENTES

1 pacote de pão de forma sem casca de preferência o cortado na horizontal

600 g de salsicha

1 cebola média

2 dentes de alho

cheiro verde a gosto

1 tomate médio

1/2 pimentão verde

1 pacote de extrato de tomate

3 colheres (sopa) de ketchup

1 e 1/2 colher (sopa) de mostarda

3 colheres (sopa) de maionese

1/2 pacote de tempero para carne

queijo mussarela a gosto

bacon a gosto

sal a gosto

pimenta do reino a gosto

molho de soja a gosto

1/2 copo (americano) de água

margarina a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue o alho e a cebola picados na manteiga, depois acrescente o tomate, o pimentão e o cheiro verde picados para refogar.

Adicione o extrato de tomate, misture e depois coloque as salsichas cortadas em rodela.

Adicione o ketchup, a mostarda, a maionese e misture, depois adicione o sal e a pimenta e a água.

Se for necessário, adicione o molho de soja aos poucos e prove, ele vai ajudar a realçar os sabores.

Deixe ferver um pouco e o molho está pronto, frite o bacon em cubinhos.

Em uma travessa, coloque uma camada de molho no fundo sem a salsicha e cubra com o pão.

Coloque o molho e as salsichas por cima do pão, depois coloque o bacon, a maionese e cubra novamente com o pão.

Molhe a última camada com o molho que restou, depois cubra com o queijo e leve ao forno para gratinar com o

forno preaquecido em 200 °C aproximadamente 7 a 10 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20572-cachorro-quente-de-forno-do-carlos-2.html>