

ESCONDIDINHO DE SALSICHA DE CACHORRO-QUENTE DA MEMEL E DA LEANDRA

INGREDIENTES

RECHEIO

500 gr de salsicha de cachorro-quente
1 lata média de extrato de tomate
3 tabletes de caldo de galinha caipira
3 colheres (sopa) de coentro
200 gr de tomate seco
200 gr de palmito
100 gr de cogumelos champignon

COBERTURA

2 xícaras grandes de farinha de trigo
2 copos de água mineral sem gás
1 colher (sopa) de nóz-moscada
3 colheres (sopa) de cravo-da-índia
1 colher (sopa) de pimenta-do-reino
sal a gosto

MODO DE PREPARO

RECHEIO

Dissolva os tabletes de caldo de galinha caipira no extrato de tomate.
Pique as salsichas bem fininhas e, em seguida, refogue-as no óleo.
Em seguida, coloque as salsichas, o extrato de tomate e os demais ingrediente na mesma panela e aguarde ferver.
Depois desligue o fogo e reserve.

COBERTURA

Coloque a água na panela em fogo baixo e vá acrescentando a noz-moscada, os cravos, a pimenta e o sal.
Vá acrescentando a farinha aos poucos, sempre mexendo para não formar gomos.
Espere levantar fervura e desligue o fogo.
Agora unte bem uma forma refratária com óleo de soja.

Coloque o recheio.

Cubra aos poucos com a cobertura.

Decore com cravos-da-índia por cima.

Leve ao micro-ondas por 10 minutos na potência média.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22669-escondidinho-de-salsicha-de-cachorro-quente-da-memel-e-da-leandra.html>