

# SALSICHÃO AO MOLHO VERMELHO

## INGREDIENTES

- 8 salsichões de porco (borrússia)
- 1 cebola grande picada
- 4 tomates grandes, sem pele e sem sementes, picados
- 1 cubo de caldo de carne
- 1 colher (sopa) de óleo
- 3 colheres (sopa) de salsinha picada
- sal, se necessário, e pimenta a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma panela funda, com água, afervente por uns 10 minutos os salsichões

Em outra panela funda, acrescente o óleo e a cebola picada e deixe dourar

Junte os tomates e deixe refogar bem

Acrescente o caldo de carne dissolvido em 1 xícara (chá) de água fervente

Misture bem e experimente o molho

Se necessário acrescente sal e pimenta

Junte os salsichões ao molho e deixe cozinhar por 20 minutos com panela tampada

Retire do fogo e sirva em uma travessa funda, polvilhado com a salsinha picada

Acompanha um arroz branco

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2272-salsichao-ao-molho-vermelho.html>