

CACHORRO QUENTE DA MALU

INGREDIENTES

5 salsichas
2 colheres de óleo
1/2 copo de molho de tomate
1 cebola
1 dente de alho
1 tomate
pimentão verde a gosto
1/4 de caldo de galinha
1 colher de catchup
1 e 1/2 colheres de mostarda
2 pitadas de açúcar
1 pitada de sal
3 colheres cheias de milho verde

MODO DE PREPARO

Afervente as salsichas, até que fiquem inchadas.

Espere esfriar um pouco e corte-as em rodela, reserve.

Pique o tomate, a cebola, o pimentão e o alho em pedaços pequenos.

Em seguida, esquento o óleo e douro a cebola, o alho e o pimentão.

Quando a cebola ficar dourada, adicione as salsichas já aferventadas e refogue.

Em seguida, acrescente o molho de tomate, o caldo de galinha, o catchup, a mostarda e o milho e mexa até ferver.

Coloque o açúcar para tirar a acidez do molho e mexa.

Para finalizar, adicione uma pitada de sal.

Sirva com batata palha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26233-cachorro-quente-da-malu.html>