

# 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 rodelas, reserve.

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

Em seguida, esquite o óleo e doure 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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