

## 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, esquente 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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