

MELHOR CACHORRO QUENTE DO MUNDO

INGREDIENTES

3 dentes de alho
2 colheres de sopa de azeite
2 colheres de azeite de oliva
100 g de carne seca
4 linguiças toscana
1 pacote de linguiça de porco para cachorro quente
1 e 1/2 cebolas médias
3 tomates maduros
tempero verde
sal a gosto
2 pacotes de molho de tomate
1 pote de requeijão cremoso

MODO DE PREPARO

Escalde a carne seca para retirar parte do sal.

Enquanto isso, rasgue a toscana com a faca, retirando o seu conteúdo e reserve.

Doure 3 dentes de alho na manteiga e azeite.

Acrescente a cebola.

Refogue a cebola e o alho.

Acrescente a carne seca.

Acrescente o tempero verde.

Acrescente o tomate.

Acrescente a toscana que foi reservada.

Deixe cozinhar.

Após cozinhar a toscana, acrescente o molho de tomate, 1 ou os 2 depende do quanto de molho quer.

Após o molho ferver, acrescente a linguiça de cachorro quente.

Eu prefiro a linguiça cortada em rodelas, mas tem gente que prefere inteira, vai do gosto de cada um.

Está pronto geralmente quando a linguiça incha um pouco, mas a melhor forma de saber se esta pronto é experimentando.

Quando estiver pronto, desligue o fogo, acrescente metade do pote de requeijão cremoso.

Sirva com batata palha, cenoura ralada, queijo parmesão e milho verde.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28116-melhor-cachorro-quente-do-mundo.html>