

RECEITA DE CACHORRO QUENTE DE FORNO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 ovos

1 xícara (chá) de azeite de oliva

1 e 1/2 xícaras (chá) de leite

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (chá) de sal

1 colher (sopa) de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio: 500 g de salsicha em rodelas e ferventadas

1 cebola média

1/2 pimentão verde

2 colheres de extrato de tomate ou colorau

1 colher (chá) de sal

azeitonas fatiadas

1 colher (sopa) mostarda

1 colher (sopa) ketchup

1/2 lata de milho

1/2 lata de ervilhas

250 g de mussarela em fatias

1 colher (sopa) óleo

COBERTURA:

Cobertura: 2 colheres (sopa) de farinha de rosca

2 colheres (sopa) de queijo ralado ou parmesão ralado

manteiga e farinha de rosca para untar e enfarinhar a assadeira

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela, refogue a cebola e o pimentão, depois acrescente o extrato de tomate, água (1/2 copo),

catchup, mostarda, sal e deixe cozinhar o molho até levantar fervura.

Acrescente as salsichas e deixe cozinhar um pouco.

Quando elas incharem, coloque o milho e a ervilha.

Verifique se o molho está cozido e apague o fogo.

Coloque em uma vasilha, espere esfriar.

MASSA:

Massa:No liquidificador, bata os ovos, azeite, sal, leite.

Em seguida, coloque numa tigela misturando com a farinha e por último o fermento (fica com uma aparência de massa de bolo, um pouco mais rala).

MONTAGEM:

Montagem:Coloque em um tabuleiro untado e enfarinhado, metade da massa.

Em seguida, cubra com a mussarela, o recheio, algumas azeitonas, mais uma de mussarela e o restante da massa.

Alise bem.

Faça uma misturinha com a cobertura e salpique na massa, com algumas azeitonas.

Leve para assar no forno preaquecido (200°C) por, cerca de, 45 minutos ou até que fique dourado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28671-receita-de-cachorro-quente-de-forno.html>