SALSICHA DE FRANGO AO MOLHO DE TOMATE

INGREDIENTES

6 salsichas de frango picadas em rodelas

2 tomates médios picados

1 cebola grande

1 colher de sopa de azeite

1 caldo de frango maggi

1 colher de sobremesa de tempero em pó completo kitano sem pimenta

pimenta-do-reino a gosto

orégano a gosto

salsa desidratada a gosto

1/2 copo de água

extrato de tomate a gosto (média de 10 colheres de sopa)

MODO DE PREPARO

Pique metade da cebola em cubinhos pequenos e coloque para dourar no azeite.

Acrescente as salsichas picadas em rodelas, deixe por um minuto.

Coloque a outra metade da cebola em fatias finas, os tomates picados, o tablete de caldo de frango, pimenta-doreino, orégano, salsa desidratada e o tempero em pó completo Kitano na panela e mexa por 1 ou 2 minutos.

Acrescente o extrato de tomate e a água, deixe ferver por um minuto. Se quiser mais molho, basta adicionar mais extrato de tomate e um pouco de água.

© 2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30911-salsicha-de-frango-ao-molho-de-tomate.html