

SANDUÍCHE AO MOLHO

INGREDIENTES

1 kg de salsicha
3 pacotes de pão bola
1 lata de milho verde
1 lata de creme de leite
4 colheres de amido de milho
1 litro de leite de gado
2 tabletes de knorr de carne
2 tomates grandes
2 cebolas grandes
3 colheres de margarina
1 maço de cheiro-verde
colorau a gosto
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Lave as salsichas, faça tirinhas finas e pique-as.

Corte os tomates, as cebolas e junte com a salsicha e a margarina em uma panela para refogar.

Acrescente o milho verde mexendo sempre.

Coloque a metade do leite de gado e deixe ferver.

Enquanto isso, corte o cheiro verde e misture o amido de milho com o restante do leite de gado.

Prepare os tabletes de knorr com o sal a gosto e o colorau, reserve.

Quando ferver, acrescente a mistura do leite com o amido mexendo sempre.

Acrescente o creme de leite e o knorr com o sal e colorau.

Por último, ponha o cheiro verde, deixe ferver um pouco, mexendo sempre e desligue o fogo.

Agora é só montar os sanduíches e servir.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31098-sanduiche-ao-molho.html>