

CACHORRO QUENTE DE FORNO ROYAL

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 2 colheres (sopa) de azeite

1 cebola pequena picadinha

2 tomates picados sem pele e sementes

1 tablete de caldo de carne

3 dentes de alho picado

1 xícara(chá) de molho de tomate

1 colher (sopa) de catchup

1 colher (sopa) de mostarda

1 embalagem (500 g) de salsichas cortadas em rodela

sal e pimenta a gosto

Salsa picada a gosto

PARA POLVILHAR:

Para Polvilhar: 2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

2 colheres (sopa) de farinha de rosca

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata no liquidificador todos os ingredientes da massa, menos o pó Royal até obter um creme liso.

Acrescente o PÓ ROYAL e misture à massa.

RECHEIO:

Recheio: Cozinhe as salsichas e reserve.

Em uma panela leve ao fogo o azeite, o alho, a cebola e refogue. Acrescente os tomates e o caldo de carne.

Junte o molho de tomate, a mostarda, o catchup, o sal e a salsinha. Coloque a salsicha e ferva por 5 minutos.

MONTAGEM:

Montagem: Em uma forma untada e enfarinhada, coloque metade da massa, todo o recheio e o restante da massa.

Polvilhe em cima da torta queijo ralado e farinha de rosca. Leve ao forno preaquecido a 180°C por 40 minutos ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31763-cachorro-quente-de-forno-royal.html>