

CACHORRO QUENTE DIFERENTE DE FORNO

INGREDIENTES

1 kg de salsicha
300 g de mussarela
300 g de presunto
molho para cachorro quente
1 lata de milho
500 g de requeijão
pão de cachorro quente

MODO DE PREPARO

Deixe a salsicha no fogo até levantar fervura, corte do seu jeitinho e reserve. Corte o queijo mussarela e o presunto em cubinhos e reserve.

Junte a salsicha com o queijo e o presunto, misture bem. Jogue o milho e o molho de cachorro quente.

Por último despeje o requeijão e misture bem.

Depois do recheio pronto dentro dos pães, coloque no forno em fogo médio e deixe por até, mais ou menos uns 15 ou 20 minutos.

Dependendo do forno de cada um. Quando retirado o queijo até derretido um pouco e o pão estará crocante.

O milho é opcional, você pode colocar o que você quiser dentro.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33957-cachorro-quente-diferente-de-forno.html>