

# CACHORRO QUENTE DE FORNO DA DOMARCO

## INGREDIENTES

- 1 ovo
- 1 copo de requeijão
- 1 copo de leite
- 1/2 kg de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de manteiga
- 50 g de fermento biológico
- 1 colher de sobremesa de açúcar
- 1/2 colher de sobremesa de sal
- tomate, cebola, pimentão a gosto
- 1/2 kg de linguiça cortadas em rodelas
- 1 colher de extrato de tomate
- 1/2 kg de mussarela

## MODO DE PREPARO

Junte o ovo, fermento, leite, manteiga, requeijão, açúcar e o sal.

Depois de misturar tudo, deixe descansar.

Depois de 1/2 hora acrescente a farinha e deixe descansar.

Enquanto a massa estiver descansando, faça o recheio do cachorro quente.

Refogue o tomate e a cebola no azeite, acrescente as linguiças cortadas e por último, a colher de extrato de tomate. Coloque 1/3 de um copo de água. Deixe apurar o gosto.

Aguarde o recheio esfriar e monte o seu cachorro quente numa assadeira redonda ou quadrada untada de manteiga apenas.

Coloque a massa embaixo, acrescente o refogado, por cima salpique a mussarela cortada e cubra com o restante da massa. Coloque o caldo do refogado por cima e salpique novamente a mussarela.

Leve ao forno por 40 minutos aproximadamente.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35807-cachorro-quente-de-forno-da-domarco.html>