

HOT-DOG DE ASSADEIRA DA MÁRCIA MARIA CARMO

INGREDIENTES

RECHEIO:

- Recheio: 1/2 kg de salsichas
- 1 tomate maduro sem pele e sem sementes picado
 - 1 cebola picada
 - 1 pimentão verde picado
 - 1 caldo knorr

MASSA:

- Massa: 3 xícaras (chá) de arroz cozido
- 2 xícaras (chá) de leite
 - 1 xícara (chá) de óleo
 - 3 ovos
 - 1 pacote de 50 g de queijo ralado
 - 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
 - 1 colher (sopa) de fermento em pó
 - 500 g de batata cozida
 - 2 colheres (sopa) de manteiga
 - 1 pote de requeijão cremoso

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

- Recheio: Leve as salsichas ao fogo para ferver e corte em rodelas.
- Coloque os temperos bem picados e regue com um pouco de azeite doce.
- Coloque o extrato de tomate, um caldo knorr e reserve.

MASSA:

- Massa: Coloque todos os ingredientes da massa no liquidificador até ficar uma massa líquida.
- Unte uma assadeira com margarina e polvilhe farinha de trigo.
- Depois coloque a massa na assadeira, o recheio de salsichas e leve ao forno durante 2 horas até ficar completamente assada. Pode fazer o teste do palito.

Junte todos os ingredientes do purê e leve ao fogo.

Mexa até soltar do fundo da panela.

Depois que o hot-dog estiver assado, coloque por cima o purê de batatas e polvilhe orégano a gosto.

Volte para o forno para gratinar e estará pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36535-hot-dog-de-assadeira-da-marcia-maria-carmo.html>