

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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