

# CACHORRO QUENTE COM MOLHO DELICIOSO

## INGREDIENTES

### MOLHO:

Molho:3 pimentões médios

1 cebola média

5 tomates

4 dentes de alho

1 colher de chá de sal

1 colher de sopa de açúcar

1 lata de extrato de tomate ou molho pronto (caso opte pelo molho pronto compre o tradicional)

1 colher de chá de catchup

1 colher de chá de orégano

1/2 tablete de bacon

1 colher de chá de molho inglês (opcional)

2 xícaras de água (para molho pronto) ou 3 xícaras (para o extrato)

azeite ou óleo comum

## MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque as salsichas com água o suficiente para cobri-las.

Leve em fogo alto por 10 minutos ou até a salsicha engordar.

Cuidado para não inchá-las ao ponto de rasgar.

Depois de lavar com água os vegetais, pique-os do tamanho que preferir, pode deixar grande não há problema.

Lembre de retirar as sementes do tomate para não azedar o molho.

Em uma panela coloque uma quantidade farta de azeite e coloque o alho picado ou batido.

Esquente por alguns segundos, não precisa dourá-los.

Então coloque o pimentão, cebola e o tomate picados.

Coloque o bacon, o sal, o catchup, o orégano e o molho inglês (opcional).

Deixe refogar em fogo médio até a cebola estar transparente e o tomate e o pimentão moles.

Cuidado para não queimar, se estiver muito seco coloque um pouquinho de água.

Atingindo o ponto acima, coloque o extrato ou molho pronto e aos poucos coloque a água.

O molho não pode ficar muito grosso e nem muito aguado. Acrescente então o açúcar, e se necessário mais uma colher de chá de sal. Deixe ferver, e então coloque as salsichas picadas, e deixe fervendo com as salsichas por 10

minutos.

Lembre-se de deixar as salsichas por 10 minutos no molho fervendo para que o gosto da salsicha passe para o molho e vice-versa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36861-cachorro-quente-com-molho-delicioso.html>