

CACHORRO QUENTE COM MOLHO ESPECIAL

INGREDIENTES

5 tomates sem pele picados em cubinhos (pode deixar a semente, é opcional)

2 cebolas (médias) picadas em cubinhos

1 colher de sopa de mostarda

2 colheres de sopa de massa de tomate

3 colheres de manteiga (pode ser substituído por margarina)

8 salsichas

orégano a gosto

salsinha picada a gosto

1/2 pimentão

entre 3 e 4 copos d'água

1 e 1/2 colher de sopa de maionese

2 colheres de sopa de creme de leite

1/2 tablete de caldo de carne

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela, ferva as salsichas com água (suficiente para cobrir) por, aproximadamente, quatro minutos. Esgote a água, e reserve.

Numa panela média, derreta a manteiga. Acrescente a cebola picada e doure. Assim que douradas, junte o tomate e mexa até levantar fervura. Abaixar o fogo, e com a panela semi-tampada, deixe apurar por, em média, três minutos, mexendo levemente. Acrescente um copo d'água, o orégano, o pimentão (sem cortar) e o sal. Deixe ferver por mais seis minutos, e junte a mostarda. Misture, e acrescente meio copo d'água. Mexa até ferver. A essa altura, o molho estará levemente consistente. Junte o caldo de carne picadinho, e a massa de tomate. Com a panela completamente tampada e fogo baixo, ferva por mais quatro minutos. Retire o pimentão. Pique a salsicha em rodela finas, e junte-a, bem como também a salsinha, e deixe apurar por mais três minutos em fogo mínimo. Em um recipiente à parte, misture a maionese com o creme de leite. Junte ao molho, e deixe a panela tampada para o tempero abafar. Sirva em seguida, com pãozinho francês.

Como dica de incremento, pode-se adicionar um pouquinho de queijo parmesão ralado, simultaneamente à salsinha. Também, a mesma quantia da maionese, de catupiry com a mistura do creme de leite, para depois juntar ao molho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37186-cachorro-quente-com-molho-especial.html>