

# CACHORRO QUENTE DE FORNO GRATINADO

## INGREDIENTES

1 e 1/2 pacote de pão de forma  
1 pacote de salsicha  
2 calabresas  
2 sachês de molho pronto  
1 sachê de água (utilize o sachê do molho pronto)  
1 cebola  
4 dentes de alho  
400 g purê de batata  
1/2 pote de maionese  
1 caixa de creme de leite  
1 colher se sopa de azeite  
1 caixa de milho verde  
1 pacote de queijo ralado  
200 g de catupiry ou 2 potes de requeijão  
queijo mussarela para gratinar  
sal a gosto  
manteiga para untar  
opcional: orégano, manjericão, pimenta do reino, etc.

## MODO DE PREPARO

### MOLHO:

Molho: Pique a cebola, o alho e a calabresa e frite no azeite.

Adicione os sachês de molho pronto, a água, as salsichas já fervidas e picadas em rodela pequenas, o milho, o sal, o orégano, o manjericão e a pimenta do reino (opcionais).

Mexa até ferver.

Adicione o creme de leite e desligue o fogo.

### MONTAR:

Montar: Unte com margarina uma assadeira ou refratário grande.

Forre com uma camada de pão de forma.

Sobre o pão adicione a maionese, posteriormente a metade do molho e por último o catupiry ou requeijão.

Forre novamente com mais uma camada do pão de forma e sobre ela o restante do molho.

Coloque mais uma camada do pão e por cima o purê de batata, depois a mussarela e por último o queijo ralado.

Leve ao forno até gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37613-cachorro-quente-de-forno-gratinado.html>