

CACHORRO QUENTE GRATINADO

INGREDIENTES

4 pães franceses

4 salsichas

1/2 cebola

1/2 lata de milho

1/2 lata de ervilha

maionese

catchup

mostarda

batata palha a gosto

4 fatias de queijo muzzarela

orégano (opcional)

MODO DE PREPARO

Ferva as salsichas conforme a embalagem.

Pique a cebola (o ideal é que não fique pedaços muito grandes).

Para tirar a acidez, deixe-a descansar durante 10 minutos em água fervente.

Abra os pães não separando as metades.

Coloque maionese, catchup e mostarda.

Na sequência, entra a cebola o milho e ervilha.

Depois, adicione a batata palha.

Feito esse processo, coloque uma salsicha em cada pão e cubra com uma fatia de queijo muzzarela (dobre a fatia ao meio).

Acrescente orégano a gosto.

Para finalizar, coloque numa forma e leve ao forno preaquecido por 5 minutos.

Assim que o queijo derreter e o pão estiver crocante, retire do forno e sirva imediatamente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39541-cachorro-quente-gratinado.html>