

MOLHO DE KITUT ESPECIAL DA LU

INGREDIENTES

- 1 lata de Kitut (fiambre)
- 4 salsichas
- 4 tomates médios vermelhos (ou 3 tomates vermelhos e 1 verde)
- 1 xícara e 1/2 de água
- Colorau e pimenta-do-reino (a gosto)

MODO DE PREPARO

- Corte os tomates em cubinhos.
- Em uma panela, coloque o Kitut e amasse.
- Corte as salsichas em fatias.
- Coloque a água e tempere com o colorau e a pimenta.
- Leve a fogo médio e mexa de vez em quando.
- Retire do fogo quando a água secar.
- Sirva quente, com macarrão ou em pão (francês) como cachorro quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39692-molho-de-kitut-especial-da-lu.html>