

HOT DOG JUNINO DA ABIMA

INGREDIENTES

SALADA:

Salada: 3 tomates cortados em cubos pequenos
2 colheres de sopa de pimentão cortado em cubos pequenos (opcional)
6 colheres de sopa de cebola cortada em cubos pequenos
1 pitada de orégano (opcional)
1 colher de sopa de azeite
1/2 xícara de chá de cheiro verde fresco
Sal e pimenta-do-reino a gosto

MOLHO CREMOSO:

Molho cremoso: 2 copos de leite integral
5 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
2 colheres de sopa de farinha de trigo
Sal, noz- moscada e pimenta-do-reino a gosto
2 batatas grandes cozidas e passadas por peneira ou espremedor

MODO DE PREPARO

SALADA:

Salada: Misture bem todos os ingredientes e reserve.

MOLHO CREMOSO:

Molho cremoso: Bata bem o leite, o queijo parmesão e a farinha de trigo. Tempere com sal, noz- moscada e pimenta a gosto. Leve ao fogo para cozinhar mexendo constantemente para não formar grumos. Retire do fogo, acrescente as batatas e reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Forre uma forma rasa com papel alumínio.

Corte os pães no sentido do comprimento tomando o cuidado de não separar as partes.

Coloque os pães cortados na forma. Sobre os pães, coloque uma porção do molho cremoso, as salsichas, o queijo muçarela, uma porção de salada, o queijo parmesão e finalize com a batata palha fininha a gosto. Leve ao forno preaquecido para gratinar e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/40605-hot-dog-junino-da-abima.html>