

CACHORRO QUENTE DA CIDA

INGREDIENTES

molho

1 cebola pequena picada

1 tomate picado

pimentão picado

coentro a gosto

1 colher de óleo ou azeite de oliva

8 salsichas (em rodelas ou inteiras)

2 xícaras de água

1 caldo knorr de galinha

sal a gosto

3 colheres de extrato de tomate

milho verde a gosto(opcional)

pão

batata palha

cenoura ralada

milho verde, ervilha, queijo ralado

MODO DE PREPARO

Coloque a cebola no óleo, em seguida o tomate, o pimentão, o coentro, o caldo knorr e o extrato. Mexa por três minutos em fogo baixo, em seguida acrescente as salsichas para refogar nos temperos.

Acrescente 1 xícara de água por vez, se necessário acrescente o sal, se preferir adicione o milho verde e a ervilha no molho e deixe por 10 minutos no fogo.

Na montagem o molho com a salsicha, cenoura, milho verde e o queijo ralado.

Acrescente catchup picante e maionese (opcional).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40609-cachorro-quente-da-cida.html>