

## MOLHO DE SALSICHA SIMPLES

### INGREDIENTES

500 g de salsicha

150 g de creme de leite

300 g de molho de tomate refogado tradicional

1 colher de sopa de maionese

2 colheres de sopa de catchup

1 pitada de sal

1 pitada de açúcar para cortar a acidez do molho

Cheiro verde a gosto

1 pimentão verde pequeno cortado

Milho e ervilha a gosto

Cebola e manteiga para refogar

### MODO DE PREPARO

Corte as salsichas em rodelas, ou como preferir.

Em uma panela refogue a cebola, depois acrescente o molho de tomate, o creme de leite, o catchup, a maionese e o sal, mexa tudo e acrescente o açúcar.

Depois que o molho estiver fervendo acrescente a salsicha, o milho, a ervilha e o pimentão.

Só depois de tirá-lo do fogo acrescente o cheiro verde.

Sirva com pão de cachorro-quente ou com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41444-molho-de-salsicha-simples.html>