CACHORRO QUENTE (INTERIOR)

INGREDIENTES

1 kg de carne moída

1 cebola grande

1 tomate grande

12 salsichas

1 molho de tomate (marinara)

1 lata de milho cozido

1 pacote da batata palha

2 colheres de sopa cheias de catchup

2 colheres de sopa cheias de mostarda

1/2 colher de sobremesa de pimenta-do-reino

2 folhas de louro

1 pimenta

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Doure a cebola, cortada bem fininha em uma panela com azeite.

Adicione a carne moída e deixe refogando.

Quando a carne estiver pré-cozida e soltinha, adicione o sal a gosto a pimenta-do-reino, a pimenta curtida e as folhas de louro e continue o processo de cozimento.

Após cozinhar e dourar a carne, acrescente o tomate em cubinhos e deixe refogando.

Adicione as duas colheres de ketchup e mostarda e mexa bem.

Acrescente o molho de tomate, deixe ferver por 1 ou 2 minutos e a coloque as salsichas de preferencia cortadas em cubinhos, se preferir corte somente ao meio.

Sirva em pão francês, acrescentando milho e batata palha na montagem do seu cachorro quente à moda do interior.

Obs: A salsicha deve ser cozida previamente em aguá.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43015-cachorro-quente-interior.html