

MOLHO ESPECIAL PARA CACHORRO-QUENTE

INGREDIENTES

10 salsichas grandes
5 colheres (sopa) de extrato de tomate
metade de uma cebola
2 tomates médios
1 caldo de carne (knor)
2 colheres (sopa) de margarina
metade de um pimentão verde
coentro a gosto
sal a gosto
1 colher (chá) de cominho (pimenta-do-reino)
1 colher (sopa) de amido de milho (maizena)
1 colher (sopa) de catchup
1 colher (sopa) de mostarda
1 colher (chá) de leite em pó
1 colher (chá) de mel
1 pitada de queijo parmesao ralado
200 ml (um copo americano) de água
Água para ferver as salsichas

MODO DE PREPARO

Lave todos os ingredientes antes de começar a receita.

Em uma panela, ferva as salsichas por 10 minutos, depois corte-as em rodela e reserve.

Corte a cebola, os tomates, o pimentão, o coentro e reserve.

Em uma panela, acrescente a margarina, a cebola, o caldo de carne e o cominho até a cebola dourar.

Acrescente o extrato de tomate, o pimentão, coentro, tomates, catchup, amido de milho, mostarda, leite em pó, mel e o queijo ralado.

Mexa bastante e em seguida acrescente água e deixe ferver até ficar cremoso.

Pegue 10 ou mais rodela das salsichas reservadas e coloque no molho.

Desligue o fogo e bata tudo no liquidificador.

Depois de batido, devolva a panela junto com as outras rodela das salsichas e ferva por mais 5 minutos.

Está pronto, sirva com pão ou macarrão.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43962-molho-especial-para-cachorro-quente.html>