

# 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 parmesão 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 rodelas 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 rodelas 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 rodelas das salsichas e ferva por mais 5 minutos.

Está pronto, sirva com pão ou macarrão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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