MOLHO PARA CACHORRO QUENTE DA PALLOMA

INGREDIENTES

óleo

1 cebola grande

1 tomate grande

3 pimentas de cheiro

1 maço de cheiro verde

1 maço de coentro

200 ml de molho tipo bolonhesa

150 ml de água

1 colher de chá rasa de gengibre em pó

1 colher de chá rasa de pimenta do reino

1 colher de chá rasa de nos moscada

1 colher de chá rasa de curry

1 colher de chá cheia de manjericão

6 salsichas

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque as salsichas para ferver em fogo médio.

Corte-as em pequenas rodelas e separe.

Corte a cebola, a tomate, a pimenta de cheiro, o cheiro verde e o coentro em minúsculos pedaços.

Despeje em uma frigideira grande aproximadamente 2 colheres de sopa de óleo.

Deixe o óleo esquentar.

Coloque a cebola para dourar.

Despeje a pimenta de cheiro, o cheiro-verde e o coentro.

Mexa por mais ou menos 3 minutinhos em fogo médio.

Acrescente o tomate.

Refogue tudo.

Acrescente o molho bolonhesa.

Acrescente a água, mexa bem.

Acrescente o gengibre, a pimenta do reino, a nos moscada, o curry, o manjericão e o sal;

Mexa bem;

Acrescente as salsichas, e deixe-as cozinhar no molho por aproximadamente 2 minutos.

Sirva quente, de preferência com batata palha ou queijo ralado;

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44290-molho-para-cachorro-quente-da-palloma.html