

ESPETINHOS DE SALSICHA

INGREDIENTES

1/2 kg de carne moída
3/4 de xícara (chá) de miolo de pão esfarelado
1/4 de xícara (chá) de leite
2 colheres (sopa) de cebola picada
1 ovo ligeiramente batido
Sal e pimenta-do-reino
6 salsichas
6 fatias de bacon
1/2 xícara (chá) de ketchup
1/2 xícara (chá) de shoyu (molho de soja)
2 colheres de sopa de manteiga derretida

MODO DE PREPARO

Misture a carne com pão, o leite, a cebola, o ovo, sal e pimenta a gosto.
Divida a mistura em 6 porções e reserve.
Enfie as salsichas em espetos ao comprido.
Coloque a carne temperada em volta das salsichas, cobrindo-as completamente.
Enrole uma tira de bacon em volta de cada espetinho e prenda com palitos.
Leve à geladeira.
Para o molho, misture o catchup, o shoyu e a manteiga e pincele sobre os espetinhos.
Grelhe uns 15 minutos na churrasqueira, virando para fritar o bacon e pincelando com o molho.
Sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44892-espetinhos-de-salsicha.html>