

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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