

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://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/44892-espetinhos-de-salsicha.html>