

CACHORRO QUENTE DO JARIM

INGREDIENTES

10 salsichas sadia
3 tomates maduros
1 pimentão verde
calabresa
bacon
cheiro verde
1 lata de milho
batata palha
Pão de sal ou careca
1 lata de molho tarantella
1 cebola
3 dentes de alho
1 caldo de carne knorr
queijo fatiado

MODO DE PREPARO

Ferva as salsichas por cinco minutos.

Em outra panela coloque a calabresa e o bacon em cubinhos e deixe fritar até dourar.

Junte as cebolas e o alho.

Acrescente o pimentão verde e os tomates picados, deixe ferver.

Depois acrescente o molho tarantella e por último a salsicha.

Deixe o molho encorpar e jogue o cheiro verde a gosto.

Frite o milho na manteiga pegue uma fatia de queijo coloque no pão antes do molho e monte o seu cachorro quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45013-cachorro-quente-do-jarim.html>