

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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