

# CACHORRO-QUENTE AO MOLHO BRANCO

## INGREDIENTES

445 g de salsicha  
235 g de frango desfiado  
100 g de ervilha  
100 g de milho verde  
2 dentes de alho médio  
2 sazóns  
3 colheres de sopa de óleo  
1/2 cebola pequena  
300 g de creme de leite  
5 colheres de molho de tomate  
70 ml de água  
1 e 1/2 de maizena  
4 colheres de coentro  
80 g de batata palha  
15 pães de leite

## MODO DE PREPARO

Junte o alho com a cebola e com os sazóns e amasse.

Coloque em uma panela e adicione o óleo e deixe dourar.

Acrescente o frango desfiado e deixe refogar por aproximadamente um minuto mexendo sempre.

Adicione o milho, a ervilha e a salsicha e mexa, deixe refogar por aproximadamente dois minutos para que a salsicha e o frango fiquem bem envolvidos no tempero.

Acrescente o creme de leite e mexa bem.

Adicione o molho de tomate.

Dissolva a maizena na água e adicione ao preparo e mexa por um minuto.

Adicione o coentro e mexa por mais um minuto.

Sirva dentro do pão e após colocar o molho e batata palha.

Está pronto, é só servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45381-cachorro-quente-ao-molho-branco.html>