

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>