CACHORRO QUENTE DE FORNO DA NATY

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:4 ovos

1 xícara (chá) de azeite de oliva

1 ½ xícara (chá) de leite

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (chá) de sal

1 colher (sopa) de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio:500 g de salsicha em rodelas e ferventadas

1 cebola média

½ pimentão verde

2 colheres de extrato de tomate ou colorau

1 colher (chá) de sal

Azeitonas fatiadas

1 colher (sopa)mostarda

1 colher (sopa)ketchup

½ lata de milho

½ lata de ervilhas

250g de mussarela em fatias

1 colher (sopa) óleo

Cobertura:

2 colheres (sopa) de farinha de rosca

2 colheres (sopa) de queijo ralado ou parmesão ralado

Manteiga e farinha de rosca para untar e enfarinhar a assadeira

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Em uma panela refogue a cebola o pimentão ,depois acrescente o extrato de tomate, água (1/2 copo), catchup, mostarda, sal e deixe cozinhar o molho até levantar fervura. Acrescente as salsichas e deixe cozinhar um

pouco.Quando elas incharem ,coloque o milho e a ervilha.

Verifique se o molho está cozido e apague o fogo. Coloque em uma vasilha, espere esfriar.

MASSA:

Massa:No liquidificador bata os ovos, azeite, sal, leite.

Em seguida coloque numa tigela misturando com a farinha e por último o fermento (fica com uma aparência de massa de bolo, um pouco mais rala).

MONTAGEM:

Montagem:Coloque em um tabuleiro untado e esfarinhado, metada da massa.Em seguida a mussarela(como se fosse um lençol,vai cobrir tudo), o recheio, algumas azeitonas, mais uma de mussarela e o restante da massa. Alise bem. Faça uma misturinha com a cobertura e salpique com algumas azeitonas.

Leve para assar no forno preaquecido (200ºC) por cerca de 45 minutos ou até que fique dourado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48219-cachorro-quente-de-forno-da-naty.html