

CACHORO QUENTE DE CREME DE LEITE

INGREDIENTES

500 g de salsicha perdigão picadinha

1 cebola picadinha

1 tomate picadinho

1/2 xícara pequena de ketchup

1/2 de extrato de tomate

1 envelope de sazón do vermelho

1 creme de leite

orégano a gosto

sal a gosto

1 colher de margarina

1 colher de óleo

MODO DE PREPARO

Pique as salsichas e coloque em uma panela para tirar o corante.

Quando ferver escorra, em uma panela a parte refogue a cebola o tomate, depois acrescente o extrato de tomate, o catchup e o sazón.

Acrescente um pouco de água e deixe apenas começar a ferver.

Acrescente a salsichinha e deixe cozinhar por 5 minutos, depois deste tempo acrescente o creme de leite e deixe apenas começar a ferver e desligue.

Coloque o orégano e o sal a gosto e desligue.

Sirva como for de sua preferência, com milho, batata palha e queijo ralado, as crianças vão adorar e os adultos também, sempre faço nas festas e fazem o maior sucesso.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48757-cachoro-quente-de-creme-de-leite.html>