

CACHORRO QUENTE BY ANDREIA

INGREDIENTES

500 g de salsichas

300 g de carne moída

2 colheres de óleo para dourar a carne

1 cenoura ralada em ralo fino

1 pimentão pequeno verde

1 pimentão pequeno amarelo

1 pimentão pequeno vermelho

1 cebola bem picadinha

1 alho picado

1 caldo de carne

1 maço de cheiro verde picadinho

1 pacote de creme de cebola

5 tomates picadinhos

1 lata (390g) de extrato de tomate (de preferência a um bem consistente)

1 pitada de pimenta-do-reino

3 copos de água

1 lata de creme de leite

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Doure a carne moída com o óleo.

Pique a salcinha e reserve.

Rale a cenoura, pique os pimentões, a cebola, o alho, os tomates, o maço de cheiro verde e reserve.

Assim que a carne estiver fritinha, adicione a salcicha, a cenoura, os pimentões, a cebola, o alho e frite por mais aproximadamente 2 minutos, adicione os tomates picados o extrato de tomate, o caldo (pode ser dissolvido em 1/2 copo de água quente) e a pimenta. Acrescente 2 copos de água e deixe ferver por 10 minutos em fogo baixo. Dissolva o creme de cebola em 1/2 copo de água fria e acrescente ao molho, acerte o sal e deixe ferver por mais 10 minutos em fogo baixo. Desligue o fogo, adicione o creme de leite e o cheiro verde.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50050-cachorro-quente-by-andreia.html>