

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>