CACHORRO QUENTE DE FORNO ESPECIAL

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 xícaras de farinha de trigo

3 xícaras de leite

3 ovos

1 pitada de sal

1 pacote de queijo ralado (100g)

2 colheres de sopa de azeite

1 colher de sopa rasa de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio:300 g de salsicha picadinha

1/2 cebola picadinha ou ralada

2 colheres de sopa de azeite

100 g de azeitonas

1 sachê de molho de tomate pronto

Sal a gosto

COBERTURA:

Cobertura:Batata palha

Queijo ralado

Orégano

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes da massa no liquidificador e despeje a metade em uma forma média untada e enfarinhada.

Prepare o recheio refogando a cebola no azeite até dourar. Depois acrescente os demais ingredientes e acerte o sal. Deixe ferver e reserve.

Despeje o recheio sobre a massa e cubra com o restante da mistura. Por cima, cubra com batata palha, queijo ralado e orégano.

Leve ao forno por 40 minutos.

Variações do recheio: linguiça, frango, atum, sardinha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54229-cachorro-quente-de-forno-especial.html