

CACHORRO QUENTE DE TRAVESSA

INGREDIENTES

800g de Batata cozida e amassada

2 colheres (sopa) de manteiga

1 xícara de leite

1/2 xícara de creme de leite

Sal a gosto

Óleo para untar

Queijo mussarela para polvilhar

Recheio

2 colheres (sopa) de óleo

1 cebola picada

1 colher (café) de páprica picante

500g de salsicha aferventada em rodelas

2 tomates picados

1/2 xícara (chá) de molhos de tomate

4 colheres (sopa) de mostarda

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Para o recheio, aqueça uma panela com azeite, em fogo médio, e frite a cebola e a páprica por 3 minutos

Adicione a salsicha, o tomate, o molho, a mostarda sal e refogue por 3 minutos

Para o purê, leve todos os ingredientes ao fogo médio, mechendo sempre até ficar homogêneo

Coloque o refogado de salsicha em refratário untado e espalhe o recheio e o purê por cima

Polvilhe com a mussarela e leve ao forno médio, preaquecido por 15 minutos

Retire e sirva em seguida

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/7625-cachorro-quente-de-travessa.html>