

HOT DOG NO PRATO

INGREDIENTES

1 pão para hot dog
1 sachê de molho de tomate
2 salsichas
pimenta-do-reino a gosto
50 ml de água
1/2 colher (sopa) de tempero pronto
100 g de repolho ralado
1 tomate sem sementes picado
1/2 latinha de milho
1/2 latinha de ervilha
Purê de batata: 4 batatas cozidas e amassadas
1 colher (sopa) de requeijão
1/2 colher (sopa) de margarina
1/2 xícara (chá) de leite
1 pitada de sal
Para acompanhar: ketchup
maionese
mostarda
cheddar a gosto
queijo ralado a gosto
1 embalagem hamburgueria de isopor

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas na panela de pressão por 10 minutos

Desligue, retire da panela, descasque

Em uma panela, coloque a margarina, a batata, o requeijão cremoso, o leite e o sal; misture tudo com o fogo ligado por uns 3 minutos e reserve

Para o molho, em uma panela coloque o azeite, a cebola, o alho e frite

Acrescente o coentro, o molho de tomate, o tempero pronto, a água e as salsichas; deixe cozinhar por uns 4 minutos

Enquanto cozinha as salsichas, pique o tomate sem sementes e corte o repolho bem fininho; misture os dois em

um pote com azeite, sal e coentro picado

Em um prato de isopor descartável, coloque o pão de hot dog cortado ao meio

Coloque um pouco do molho e duas salsichas

Por cima coloque a salada

Depois a batata palha

Cubra com o purê

Finalize passando maionese por cima, ketchup, mostarda, cheddar e queijo parmesão ralado

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/10491-hot-dog-no-prato.html>