

SALSICHÃO AO MOLHO VERMELHO

INGREDIENTES

8 salsichões de porco (borrússia)
1 cebola grande picada
4 tomates grandes, sem pele e sem sementes, picados
1 cubo de caldo de carne
1 colher (sopa) de óleo
3 colheres (sopa) de salsinha picada
sal, se necessário, e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela funda, com água, afervente por uns 10 minutos os salsichões
Em outra panela funda, acrescente o óleo e a cebola picada e deixe dourar
Junte os tomates e deixe refogar bem
Acrescente o caldo de carne dissolvido em 1 xícara (chá) de água fervente
Misture bem e experimente o molho
Se necessário acrescente sal e pimenta
Junte os salsichões ao molho e deixe cozinhar por 20 minutos com panela tampada
Retire do fogo e sirva em uma travessa funda, polvilhado com a salsinha picada
Acompanha um arroz branco

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/2272-salsichao-ao-molho-vermelho.html>