



Sexta-Feira, 20 de Maio de 2022 - 14:58 (Culinária)

Receita de cachorro-quente de forno em apenas 3 passos

Esta receita é diferente de tudo o que você já provou e ideal para preparar em festinhas , além de ser rápida de fazer!

Autor: Guia da Cozinha

Quem disse que receita de cachorro-quente precisa ser o tradicional pão com salsicha? Prepare esta deliciosa receita de cachorro-quente de forno e surpreenda seus convidados!



Foto: Guia da Cozinha

Tempo: 1h

Rendimento: 10 porções

Dificuldade: fácil

Ingredientes da receita de cachorro-quente de forno

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 xícaras (chá) de leite
- 1 colher (sopa) de mostarda
- 1 colher (sopa) de ketchup
- 2 ovos
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

- 100g de queijo parmesão ralado
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- Margarina para untar

Recheio

- 1 cebola picada
- 1 pimentão verde picado
- 3 tomates picados
- 10 salsichas picadas
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 1 colher (sopa) de salsa picada

Modo de preparo

Em uma tigela, coloque os ingredientes da massa e misture bem.

Acrescente os ingredientes do recheio e torne a misturar.

Coloque em uma fôrma retangular de 35cm X 25cm untada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até assar e dourar.