

**SALSICHA AO MOLHO DE
TOMATE PICANTE**

(Rodrigo Oliveira)



Rendimento: 12 cachorros quentes grandes

Tempo de Preparo: 40 minutos

RECEITUÁRIO

Seq	Ingrediente	Quantidade
1	Salsichas para hot dog	12 unid.
2	Cebola picada	½ unid.
3	Alho picado	6 dentes
4	Azeite	3 colheres (sopa)
5	Tempero "Meu Segredo"	1 sachê
6	Molho de tomate refogado	1 Lata (350g)
7	Pimenta do reino	½ colher (sobremesa)
8	Água	1 medida da lata (ou caixa)
9	Tempero TOK Knor (sabor caseiro)	2 tabletes

PREPARO

1 - Coloque as salsichas inteiras em um panela e cubra com água, levando ao fogo alto até iniciar a fervura. Deixar ferver por 10 minutos. Este processo é importante para remover os corantes e cozinhar a salsicha. Na foto ao lado podemos ver a salsicha após a fervura. A água ficará com uma cor avermelhada.

2 - Retire as salsichas da água e corte em rodelas ou ao meio, como preferir. Neste preparo, foi feito com corte na metade da salsicha. Reserve.

3 - Em uma panela, coloque o azeite e a cebola picada. Leve ao fogo baixo até dourar a cebola. **NÃO COLOCAR O ALHO AINDA**, pois o alho queimará e ficará amargando.

4 - Juntar o alho, o sachê de Meu Segredo, a Pimenta e os tabletes de TOK.

5 - Quando o alho dourar, coloque o molho de tomate, a água e a salsicha reservada.

6 - Deixe a panela tampada na metade, conforme foto ao lado e deixe ferver até encorpar (engrossar) o molho, conforme gosto do cliente. Mexa com uma colher periodicamente para não queimar o fundo

Dicas:

1 - A pimenta é opcional. Nesta receita fica bastante picante. Quem desejar pode alterar a quantidade, de acordo com o gosto;

2 - Pode ser servido com pão careca, ou pão próprio para cachorro quente, milho, ervilha e batata palha.



FOTOS



Figura 1: Ingredientes



Figura 2: Fervendo



Figura 3: Refogando



Figura 4: Cozinhando



Figura 5: Prato Pronto