

# 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, a fervente 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 cozinar por 20 minutos com panela tampada

Retire do fogo e sirva em uma travessa funda, polvilhado com a salsinha picada

Acompanha um arroz branco

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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