

Molho de tomates com salsicha Viena Eder Charcutaria



Tempo de Preparo
00:20



Rendimento
4 porções

Ingredientes

- 500 g de salsicha Viena Eder (cortadas em rodela fininhas)
- 2 cebolas
- 2 talos de salsão
- 2 dentes de alho
- 1 un cenoura
- 2 latas de extrato de tomate
- 1 xícara de água
- 1 colher de azeite
- Sal, pimenta do reino moída e manjeriço

Modo de preparo

Em um liquidificador processar a cebola, o alho, o salsão e a cenoura até obter um purê

Refogue a mistura de legumes no azeite até dourar bem;

Adicione as salsichas e refogue;

Coloque o extrato de tomate e a água;

Deixe ferver e baixe bem o fogo. Deixe cozinhar por aproximadamente 10 minutos ou até obter a consistência desejada;

Tempere com sal, pimenta do reino moída e manjeriço;

Acompanha bem arroz branco, macarrão ou até mesmo no pão como uma proposta de cachorro quente diferente.

Obs.: os legumes podem ser cortados em cubos para permanecerem mais aparentes.