



CACHORRO QUENTE NORDESTINO

Rendimento: 5 unidades

Tempo total: 15 minutos

Dificuldade: Muito Fácil

INGREDIENTES:

- 1 colher (sopa) de azeite de oliva
- 3 dentes de alho picados
- 1 cebola média picada
- 3 tomates médios sem pele, sem sementes, picados
- 2 colheres (sopa) de extrato de tomate
- sal a gosto
- pimenta-do-reino a gosto
- meia xícara (chá) de água quente
- 2 latas de Atum Ralado em Óleo COQUEIRO escorrido (170 g cada)
- 1 colher (sopa) de cheiro-verde picado
- 5 pães para hot dog
- Queijo parmesão ralado a gosto

ACOMPANHAMENTOS

- batata palha
- ketchup
- mostarda
- maionese
- vinagrete

MODO DE PREPARO:

- 1- Em uma panela aqueça o azeite em fogo médio, coloque o alho e a cebola e frite até dourar levemente.
- 2- Junte os tomates e refogue por 10 minutos ou até murcharem. Adicione o extrato de tomate, o sal, a pimenta e a água e cozinhe, em fogo baixo, por mais 10 minutos ou até engrossar.
- 3- Acrescente o Atum Ralado em Óleo COQUEIRO e o cheiro-verde, misture e retire do fogo.
- 4- Faça um corte na parte de cima de cada pão, recheie com o molho e polvilhe queijo parmesão ralado. Sirva a seguir, com os acompanhamentos de sua preferência.