



COXINHA DA ASA TEMPERADA NA CHURRASQUEIRA COM SALADA DE BATATA E ERVAS FINAS

 Nível Intermediário

 Rendimento 4 porções

 Tempo de preparo 30 minutos

 Ocasião Churrasco

 Modo de preparo Grelhado

INGREDIENTES

- 1kg de Coxinha da Asa Temperada Swift
- 6 batatas em cubos grandes
- 1 colher (sopa) de Ervas Finas Swift
- O suco de 1 limão tahiti
- Sal a gosto
- Mix de Pimenta Swift a gosto
- Azeite de oliva a gosto

MODO DE PREPARO

1. Na churrasqueira em brasa média leve as coxinhas temperadas para grelhar e asse por aproximadamente 10 minutos de cada lado ou até que fiquem bem douradas dos dois lados.

2. Salada de batata e ervas finas

3. Coloque os cubos de batata para cozinhar até que fiquem macios. Retire da água e escorra.

4. Em uma vasilha coloque os cubos de batata cozidos e tempere com sal pimenta suco de limão e azeite de oliva.

5. Finalize com ervas finas por cima da salada montada

DICA: Adicione também cenoura baby na salada de batata.

PRODUTOS UTILIZADOS



Coxinha da Asa Temperada Swift



Mix de Pimentas Swift



Ervas Finas Swift

PARA MAIS RECEITAS ACESSE:
WWW.SWIFT.COM.BR