



PÃO DE ALHO DIFERENTE

 **Nível**
Iniciante

 **Rendimentos**
3 porções

 **Tempo de preparo**
30 minutos

 **Ocasião**
Churrasco

 **Modo de preparo**
Churrasqueira

INGREDIENTES

- 1 embalagem de pão de alho tipo bolinha (300g)
 - 1 embalagem de Champignon Swift picado (300g)
 - 1 tomate italiano picado em cubos pequenos
 - 1 cebola roxa picada em cubos pequenos
 - 1 colher (chá) de Salsa Swift
- Pimenta-do-Reino Preta Swift a gosto
 - Sal do Himalaia Swift a gosto
 - 15 Colher (sopa) de azeite
 - 1 colher (sopa) de suco de limão
 - Mix de folhas verdes a gosto

MODO DE PREPARO

- 1.** Com a ajuda de uma faca para pão corte os pães de alho ao meio.

2. Em uma churrasqueira com a grelha quente mas braseiro baixo coloque os pães cortados para tostar.

3. Enquanto isso em uma tigela misture o cogumelo o tomate e a cebola.
- 4.** Tempere com o sal a pimenta o azeite e o suco de limão. Misture bem até que todos os ingredientes estejam temperados.

5. Depois que os pães estiverem tostados coloque um pouco da mistura sobre cada fatia e sirva com saladinha de folhas verdes.

PRODUTOS UTILIZADOS



Pão Bolinha de Alho Swift

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