



LINGUIÇA CUIABANA FLAMBADA NA CACHAÇA



Nível
Iniciante



Rendimentos
5 porções



Tempo de preparo
50 minutos



Ocasião
Churrasco



Modo de preparo
Fogão

INGREDIENTES

- 3 palitos de madeira para churrasco
 - 1 embalagem de Linguiça Cuiabana Suína Swift (900g)
 - 10 talos de alecrim
 - 10 talos de tomilho
- 1 colher (sopa) de azeite
 - ¼ de xícara (chá) de cachaça
 - 4 Medalhões de Picanha Swift (700g)
 - Sal Grosso Swift a gosto

MODO DE PREPARO

- 1.** Mantendo o formato original de espiral da linguiça coloque dois palitos de madeira formando um “X”. Este processo garantirá que as linguiças fiquem unidas entre si.

2. Nos espaços entre as linguiças intercale todos os ramos de alecrim e tomilho.

3. Regue com o azeite e leve para a grelha da churrasqueira com a parte dos ramos virada para baixo.
- 4.** Quando estiver dourada e cozida até a metade vire delicadamente e deixe dourar do outro lado até que esteja completamente assada.

5. Aqueça uma frigideira de preferência de ferro e coloque a linguiça. Despeje a cachaça e flambe na chama do fogão.

6. Sirva imediatamente enquanto a bebida ainda estiver pegando fogo

DICA: Sirva acompanhado de batatas rústicas.

PRODUTOS UTILIZADOS



Linguiça de Cane Suína
Tipo Cuiabana Swiift



Picanha
Medalhães
Swift

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