



# QUEIJO BOLINHA DEFUMADO ASSADO COM ERVAS DE PROVANCE



Nível  
Iniciante



Rendimentos  
4 porções



Tempo de preparo  
10 min



Ocasião  
Churrasco



Modo de preparo  
Churrasqueira

## INGREDIENTES

- 310g de Queijo Mussarela Bolinha Defumado
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 1 colher (chá) de Alho Picado Swift
- 2 colheres (chá) de Mix de Pimentas Swift
- 1 colher (sopa) de Ervas de Provance Swift

## MODO DE PREPARO

1. Grelhe os espetinhos de queijo até derreter.
2. Molho de Ervas de Provance
3. Misture todos os ingredientes do molho e reserve.
4. Sirva com os espetinhos de queijo.

**DICA:** Na churrasqueira tome cuidado para não deixar tão próximo da brasa pois o queijo solta gordura e pode ocasionar chamas.

## PRODUTOS UTILIZADOS



Ervas de Provence  
Swift



Mix de Pimentas  
Swift



Queijo Mussarela  
Defumado

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