



CHORIPAN PÃO DE ALHO COM LINGUIÇA E CHIMICHURRI POR BAZILHO

 **Nível Chef**

 **Rendimentos 5 porções**

 **Tempo de preparo 60 minutos**

 **Ocasião Churrasco**

 **Modo de preparo Assado**

INGREDIENTES

- 1 pacote de pão de alho Swift
 - 1 kg de linguiça toscana Swift ou de sua preferência
 - 1 pote de tempero Chimichurri Swift
- 1 xícara de vinagre (pode ser de arroz de vinho branco ou tinto);
 - 1 xícara de óleo vegetal (canola ou girassol);
 - 1 xícara de azeite de oliva extra virgem;

MODO DE PREPARO

- 1.** Misture bem os ingredientes em um recipiente

2. Para seu consumo ideal deixe o produto descansar por 24h mexendo sempre que lembrar.

3. Mantenha o produto refrigerado e em recipiente fechado
- 4.** Assar o pão de alho até ficar dourado

5. Assar a linguiça

6. Montagem deve ser feita com as fatias de linguiça sobre o pão de alho com um pouco de tempero chimichurri.

PRODUTOS UTILIZADOS



Linguiça Toscana Swift



Chimichurri Swiift



Pão de Alho Tradicional Swift