



TÁBUA DE LINGUIÇAS COM VINAGRETE MEXICANO

 Nível Intermediário

 Rendimento 16 porções

 Tempo de preparo 50 minutos

 Ocasião Especial Dia dos Pais

 Modo de preparo Grelhado na churrasqueira

INGREDIENTES

LINGUIÇAS

- 900 g de Linguiça de Carne Suína Tipo Cuiabana Swift
- 500 g de Linguiça Suína com Provolone Swift
- 500 g de Linguiça Suína com Pimenta Biquinho Swift

VINAGRETE MEXICANO

- ½ xícara (chá) de cebola roxa em cubos
- ½ xícara (chá) de pimentão amarelo em cubos
- 1 xícara (chá) de tomate em cubos
- ½ xícara (chá) de salsa fresca picada
- ½ xícara (chá) de coentro fresco picado
- 1 colher (chá) de pimenta habanero picada
- suco de ½ limão
- 3 colheres (sopa) de azeite
- sal a gosto

MODO DE PREPARO

TÁBUA DE LINGUIÇAS

1. Coloque a linguiça cuiabana para assar na segunda altura, a 45 cm da brasa. Manuseie sempre com cuidado para manter a integridade das linguiças. Asse cada lado por aproximadamente 20 minutos.

2. Disponha na primeira altura, a 15 cm da brasa, em fogo brando, a linguiça com provolone e a linguiça suína com pimenta biquinho. Cuide da temperatura branda e deixe assar por 15 minutos de cada lado.

3. Sirva imediatamente ao retirar as linguiças da churrasqueira, para uma apresentação mais bonita. Sirva com o vinagrete mexicano.

VINAGRETE MEXICANO

1. Misture em um recipiente a cebola roxa, o pimentão amarelo, o tomate, a salsa, o coentro e a pimenta habanero. Tempere com o suco de limão, azeite e sal a gosto. Reserve.

DICA: Sirva com pão francês swift, todo mundo ama essa combinação. Outra dica é espetar palitos de churrasco para manter todo o gomo da linguiça firme, isso facilita o manuseio na churrasqueira e dá um diferencial na apresentação.

PRODUTOS UTILIZADOS



Linguiça Suína Tipo Cuiabana



Linguiça Suína com Provolone Swift



Linguiça Suína com Pimenta Biquinho Swift

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