

CHORIPAN

INGREDIENTES

2 kg de linguica (a de sua preferência)
16 pães de trigo
3 xícaras salsinha picada
3 xícaras de cebolinha picada
1/2 xícara de orégano fresco
3 pimentas vermelhas pequenas picadas sem a semente
18 dentes de alho amassados
1 xícara de vinagre de vinho tinto
suco de 3 limões thaiti
4 xícaras de azeite de oliva
sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes do molho de chumichurri em um recipiente.

Asse as linguças em uma churrasqueira de preferência de carvão de lenha.

Em seguida, abra o pão francês e regue as duas metades com o molho de chumichurri e coloque a linguça. Regando a mesma com mais molho de chumichurri.

Feche o pão como se fosse um cachorro quente e aprecie seu choripan.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17903-choripan.html>