

CHORIPAN

INGREDIENTES

2 kg de linguiça (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 linguiças 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 linguiça.

Regando a mesma com mais molho de chumichurri.

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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