

# CHORIPAN

## INGREDIENTES

2 kg de linguica (a de sua preferência)  
16 pães de trigo  
3 xicaras salsinha picada  
3 xicaras de cebolinha picada  
1/2 xicara 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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