

APERITIVO BRASILEIRO DE QUEIJO COALHO WICKBOLD

INGREDIENTES

8 fatias do pão Grão Sabor Girassol e Castanha Wickbold

8 palitos de madeira para espetinhos

4 palitos de queijo coalho cortados em cubos (6 cubos por palito)

3 colheres (sopa) de coentro bem picado

2 colheres (sopa) de vinagre branco

1 colher (sopa) de mel

1/2 pimenta dedo-de-moça sem sementes bem picada

MODO DE PREPARO

Retire a casca dos pães e corte cada um deles em seis quadrados.

Em uma frigideira, grelhe os queijos e os pães até que todos os lados fiquem dourados.

Em um recipiente, misture pimenta, coentro, vinagre e mel, reserve.

Monte os espetinhos colocando em cada um deles dois pedaços de pão, um queijo coalho, outro de pão, um de queijo coalho, outro de pão, um queijo coalho e, por fim, dois pedaços de pão, nessa ordem.

Repita a sequência para os oito espetinhos.

Regue-os com o molho e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31464-aperitivo-brasileiro-de-queijo-coalho-wickbold.html>