

PÃO DE LINGUIÇA PARA CHURRASCO

INGREDIENTES

1/2 kg de linguiça fresca

1 copo de requeijão

1/2 cebola ralada

alho poró picadinho e cheiro verde picadinho a gosto

10 pães franceses

MODO DE PREPARO

Desfaça toda a linguiça, dispensando a tripa.

Amasse bem com um garfo.

Acrescente a cebola, alho poró e cheiro verde. Misture bem.

Corte os pães ao meio, como se fosse passar manteiga. Passe a mistura nos pães.

Leve à churrasqueira para assar com a mistura virada pra baixo. Deixe até assar, cerca de 5 à 10 minutos.

Esse pão é delicioso, simples e barato. Todos adoram e faz o maior sucesso!

Você também pode misturar um pouco de linguiça apimentada. Fica maravilhosa!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31804-pao-de-linguica-para-churrasco.html>