



Choripan Cremoso

www.receitasdafia.com/receitas/choripan-cremoso

Aprenda a fazer esse choripan cremoso mega delicioso, com um toque diferente do chefe mais saboroso e suculento. Anote aí!

Choripan Cremoso

 35 min

 8 porções

Ingredientes

- 8 [pães franceses](#) cortados ao meio no sentido do comprimento
- 600g de [linguiça](#) sem a pele
- 200g de queijo [muçarela](#)
- 1 dente de [alho](#)
- 220g de [requeijão](#)
- 1/2 [cebola](#)
- 1 pimenta [dedo de moça](#) pequeno
- [cheiro verde](#) a gosto
- [coentro](#) a gosto
- [chimichurri](#) a gosto
- [sal](#) a gosto

Modo de Preparo

1. Em uma tigela coloque 600g de linguiça sem a pele, pique os demais ingredientes e misture.
2. Tempere com cheiro verde, coentro, chimichurri e sal.
3. Passe o recheio sobre os pães cortados.
4. Leve a churrasqueira para assar até dourar.
5. Bom Apetite!

www.receitasdafia.com