# 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 ai!

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!