



Choripan de Linguiça de Pernil



Ingredientes

- 4 gomos de Linguiça de Pernil Sulita;
- 4 fatias de queijo de sua preferência;
- 4 pães (baguete ou francês);

Vinagrete:

- 1 cebola roxa média;
- 4 tomates italianos sem semente;
- 1 pimentão amarelo;
- 2 dentes de alho;
- ½ maço de salsinha;
- ½ maço de cebolinha;
- 100ml azeite de oliva;
- 1 limão siciliano;
- Pimenta e sal a gosto.



Tempo de preparo:

30 min.



Rendimento:

4 Unidades



Modo de Preparo:

1. Prepare o vinagrete picando e misturando todos os ingredientes, finalizando com o limão e azeite de oliva.
2. Com o pão cortado ao meio, regue com alguns fios de azeite de oliva a superfície onde será aplicado o recheio.
3. Leve para uma frigideira por aproximadamente 1 minuto ou até que a superfície fique levemente dourada para selá-lo.
4. Leve para a frigideira os gomos de linguíça de pernil Sulita cortados ao meio horizontalmente.
5. Deixe-os de 3 a 4 minutos,
6. Vire a carne.
7. Coloque os queijos sobre os gomos e deixe por mais aproximadamente 3 a 4 minutos.
8. Com o pão já tostado, vinagrete pronto, monte o choripan aplicando no pão uma boa quantidade de vinagrete e então acrescente o gomo de linguíça com o queijo. Pronto, pode se deliciar!



Dica:

Selar o pão é importante para que ele não absorva demais o recheio, não o deixando mole e perdendo sabor. Ideal preparar o vinagrete 1 dia antes do preparo do choripan.