RECEITAS JUNINAS

Friella

ESPETINHO DE CALABRESA COM QUEIJO COALHO

INGREDIENTES

500g de Queijo Coalho em cubos
2 gomos de Linguiça tipo Calabresa Friella
1 colher (sopa de azeite)
3 dentes de alho
1/3 xícara (chá) de leite gelado
1 colher (sopa) vinagre de vinho branco
Sal e pimenta a gosto
1/3 xícara (chá) de óleo
4 colheres (sopa) azeite

TEMPO DE PREPARO

30 minutos
Rendimento: 5 espetos

MODO DE PREPARO

Para o molho de alho: Bata no liquidificador o alho, o leite, o vinagre, sal e pimenta até ficar homogêneo. Sem parar de bater, despeje o óleo e azeite em fio até encorpar. Despeje em uma vasilha e mantenha na geladeira.

Para o espeto: Corte as linguiças calabresa em fatias ou em cubos. Intercale queijo coalho com a linguiça em espetos de madeira para churraco. Aqueça uma grelha e unte com azeite. Doure os espetinhos em ambos os lados e coloque em uma travessa. Sirva com o molho de alho

NESSE SÃO JOÃO, NOSSOS PRODUTOS VÃO DAR O QUE FALAR!

BOM DEMAISSSS