



## SANDUÍCHE DE PÃO DE QUEIJO COM LINGUIÇA TOSCANA E VINAGRETE DE PIMENTA BIQUINHO



Nível  
Intermediário



Rendimentos  
16 unidades



Tempo de preparo  
30 min



Ocasião  
Junina  
Especial



Modo de preparo  
Assado

### INGREDIENTES

- 400 g de Pão de Queijo Premium Swift
- 1 colher (sopa) de azeite
- 250 g de Linguíça Calabresa Fina Swift

### VINAGRETE

- 100 g de Cebola Picada Swift
- 80 g de pimenta biquinho cortadas ao meio
- 4 colheres (sopa) de azeite
- 1/3 de xícara (chá) de vinagre branco
- 1/3 de xícara (chá) de pimentão amarelo cortado em cubos pequenos
- 2 colheres (chá) de açúcar
- Cheiro-verde picado a gosto
- Sal a gosto

### MODO DE PREPARO

1. Asse o pão de queijo conforme as instruções da embalagem.
2. Frite a linguiça inteira no azeite até ficar dourada de ambos os lados.
3. Corte em fatias bem finas.

### VINAGRETE

1. Em uma tigela, misture todos os ingredientes do vinagrete.

### MONTAGEM

1. Corte o pão de queijo ao meio, recheie com fatias de linguiça e uma porção do vinagrete.

## PRODUTOS UTILIZADOS



Linguíça Calabresa  
Fina Swift



Pão de Queijo  
Premium Swift



Cebola Picada  
Swift

PARA MAIS RECEITAS ACESSE:  
[WWW.SWIFT.COM.BR](http://WWW.SWIFT.COM.BR)