



## SASSAMI DO CAMPO GRELHADO COM MANTEIGA DE ERVAS



Nível  
Iniciante



Rendimento  
3 porções



Tempo de preparo  
40 minutos



Ocasião  
Dia a Dia



Modo de preparo  
Grelhado

### INGREDIENTES

#### Sassami

- 1 kg de Sassami Swift
- ½ xícara (chá) de azeite
- 1 colher (sopa) de Cúrcuma Swift
- Tempero para Aves Swift a gosto
- Tempero Cebola, Alho e Salsa Swift a gosto

#### Manteiga de ervas

- 50 g de manteiga sem sal
- tomilho a gosto
- Sal para Parrilla Swift a gosto
- Ervas Finas Swift a gosto

#### Ratatouille Swift

- 2 colheres (sopa) de azeite extra virgem
- 100 g de tomatinhos cereja
- 300 g de Ratatouille Swift
- Ervas Finas Swift a gosto
- sal a gosto

### MODO DE PREPARO

#### Sassami

1. Descongele o sassami conforme indicação da embalagem.
2. Tempere com a cúrcuma, o tempero para aves e o tempero cebola, alho e salsa. Acrescente metade do azeite e sal a gosto.
3. Envolve todos os ingredientes massageando o frango. Reserve na geladeira por 10 minutos.
4. Em uma grelha antiaderente aquecida, adicione o azeite, em seguida doure o sassami dos dois lados

#### Manteiga de ervas

1. Em uma frigideira aquecida, adicione a manteiga gelada, espere derreter e em seguida acrescente o tomilho.
2. Retire do fogo e regue o sassami grelhado.
3. Finalize com ervas finas a gosto.

#### Ratatouille Swift

1. Aqueça uma frigideira média antiaderente em fogo alto e adicione o azeite.
2. Coloque os tomatinhos cereja lavados e secos na frigideira. Em seguida, polvilhe com ervas finas swift.
3. Adicione o ratatouille, deixe refogar em fogo alto até que esteja sequinho e ajuste o sal.

#### Apresentação

1. Monte em um prato individual o ratatouille e em seguida o sassami.

### PRODUTOS UTILIZADOS



Filezinho Sassami Do  
Campo Swift 1 Kg



Ratatouille  
Swift 300g



Cúrcuma  
Swift



Lemon & Pepper  
Swift 110g



Tempero Para Aves  
Swift 100g



Cebola, Alho E Salsa  
Swift 80g



Ervas Finas  
Swift 25g

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