

Ingredientes

- 8 gomos de linguiça toscana
- 100 gramas de queijo muçarela
- 2 colheres de sopa de chimichurri
- 2 colheres de sopa de creme de cebola

Modo de preparo

1. Faça um corte na pele de linguiça, retire a massa e coloque em um recipiente. Repita o processo em todas.
2. Tempere a massa da linguiça com o chimichurri e o creme de cebola e misture até ficar homogêneo.
3. Coloque sobre a mesa um plástico filme, coloque metade da massa de linguiça e abra como se fosse uma manta, com aproximadamente 1 dedo de espessura.
4. Coloque a muçarela, deixando uma borda. Cubra com a outra metade da massa e aperte as laterais.
5. Feche o plástico e pressione bem a massa, para não ficar nenhum buraco e evitar que o recheio vaze.
6. Coloque a manta em uma grelha sardinheira, retire o plástico e leve à churrasqueira em fogo médio a forte, por aproximadamente 15 minutos cada lado ou até dourar.
7. Cuidado para não usar o fogo muito alto porque vai dourar por fora e não vai assar por dentro.