DRY RUB (TEMPERO PARA CHURRASCO/ASSADOS)

INGREDIENTES

2 colheres	(sopa)) de orégano
------------	--------	--------------

3 colheres (sopa) de sal

3 colheres (sopa) açúcar

5 colheres (sopa) de açúcar mascavo

1 colher (chá) de louro em pó

1 colher (chá) de fumaça em pó (opcional)

3 colheres (sopa) de cebola em pó

4 colheres (sopa) de alho em pó

1 colher (sopa) de coentro em pó

1 xícara de páprica doce defumada

2 colheres (sopa) de coloral

pimenta caiena à gosto

pimenta do reino à gosto

pimenta chilli à gosto

cominho à gosto

MODO DE PREPARO

Colocar todos os ingredientes numa vasilha e mexer bem para que tudo se misture

Tempere com a mistura as carnes que desejar para assar ou grelhar

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13790-dry-rub-tempero-para-churrasco-assados.html