

# 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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