

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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