

# 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-tempo-para-churrasco-assados.html>