

# TEMPERO PARA SALADA

## INGREDIENTES

1 cebola média

1/2 pimentão médio

2 dentes de alho

2 colheres de sopa de chimichurri (mistura de temperos secos, se não tiver use temperos secos, como orégano, salsa seca, manjerona)

2/3 de copo (americano) de azeite ou óleo, ou misture os dois, a seu gosto.

1 xícara (café) de vinagre

2 xícaras de água

sal a gosto

1 colher (café) de açúcar mascavo

## MODO DE PREPARO

Corte a cebola, o pimentão e o alho em cubos pequenos e refogue no azeite.

Quando estiver quase dourando, adicione o chimichurri e o sal.

Quando dourar o alho, adicione o vinagre, a água e o açúcar mascavo.

Deixe ferver por uns poucos segundos e apague o fogo.

Pronto, no dia seguinte já pode ser utilizado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18744-tempero-para-salada.html>