CHIMICHURRI GAÚCHO

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de salsinha picada

1 colher (sopa) de orégano picado de preferência verde

6 dentes de alho

2 xícaras (chá) de cebolinha picada

3/4 xícara (chá) de vinagre de vinho tinto

1/2 xícara (chá) de azeite de oliva extra virgem

1 colher (sobremesa) de sal

1 colher (sopa) pimenta calabresa desidratada

1 colher (sobremesa) de louro

1 colher (sobremesa) de pimenta do reino

MODO DE PREPARO

Pique a salsinha, o orégano, o alho e a cebolinha com a faca, para não perder o sabor.

Misture o sal, o louro, a pimenta do reino e a pimenta calabresa.

Acrescente o vinagre, depois misture para diminuir o volume à metade.

Acrescente o azeite e continue misturando, depois guarde a mistura.

Deixe descansar por 24 horas, antes de começar a usar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20631-chimichurri-gaucho.html