

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>