

TEMPERO MULTI-USO

INGREDIENTES

6 cabeças de alho

4 cebolas

1 kg e meio de sal

5 pimentas dedo de moça sem as sementes

2 maços de cebolinha

MODO DE PREPARO

Descasque os dentes de alho (deixar em uma bacia com eles cobertos por água de um dia para o outro facilita o processo).

Descasque as cebolas e corte as cebolinha e pimentas.

Coloque os dentes de alho, cebolas, pimentas e cebolinhas no processador.

Coloque-os em uma bacia e adicione o sal, misture bem.

Coloque em potes e guarde.

Pode-se reduzir as quantidades, mas ele pode ser armazenado e não estraga.

Serve para temperar carnes, arroz, feijão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25259-tempo-multi-uso.html>