

TEMPERO PARA CARNES E ALIMENTOS EM GERAL

INGREDIENTES

- 13 cabeças de alho
- 2 cebolas grandes
- 2 sacos de sal refinado

MODO DE PREPARO

Bater as 2 cebolas no liquidificador e, aos poucos, adicione os dentes de alho.

Após triturá-los, colocar em uma bacia e misturar com o sal.

Quando utilizar o tempero, dilua com um pouco água ou vinagre ou suco de limão (depende do quanto você for utilizar).

Rende 4 potes de maionese.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27091-tempero-para-carnes-e-alimentos-em-geral.html>