

# TEMPERO DE CONSERVA

## INGREDIENTES

3 cebolas  
2 tomates  
1/2 cabeça de alho  
1/2 maço de coentro  
1/2 maço de cebolinha  
1/2 maço de hortelã grosso  
1/2 maço de hortelã miúdo  
1 colher de sopa cominho  
1 colher de sopa corante  
1 caldo knorr de bacon ou carne  
1 colher de sopa vinagre  
azeite para conservar

## MODO DE PREPARO

Bata tudo no liquidificador, menos o azeite.

Em uma vasilha coloque o tempero e, por cima, coloque uma camada de azeite para conservar.

Eu gosto de usar esse tempero para cozinhar no feijão, mas pode ser usado em carnes e afins.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30074-tempero-de-conserva.html>