

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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