

TEMPERO DE CARNE DE CARNEIRO OU CORDEIRO

INGREDIENTES

10 kg de carne de cordeiro desossado ou com osso

180 g de sal (18 gramas para cada kg de carne)

1 polpa de abacaxi

1 copo americano de limão

1 copo americano de laranja

100 g de ajinomoto

3 cebolas médias

1 cabeça de alho grande

150 ml de vinagre balsâmico

1 e 1/2 litro de água gelada

Pimenta a gosto

200 ml de azeite

1 maço de cheiro verde picadinho

MODO DE PREPARO

Bater no liquidificador a polpa de abacaxi, as cebolas, o alho e a água gelada.

Juntar com os demais ingredientes e misturar a carne.

Deixar a carne descansar em um saco plástico por, no mínimo, 6 horas.

Está pronto para ir à churrasqueira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30471-tempero-de-carne-de-carneiro-ou-cordeiro.html>