

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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