

# TEMPERO CASEIRO PARA CARNES

## INGREDIENTES

- 6 cebolas médias
- 1 cabeça de alho grande
- 2 folhas de hortelã grande
- 3 ramos de hortelã pimenta
- 1 ramo de alecrim
- 4 folhas de alfavaca
- 1/2 pimentão pequeno
- Orégano a gosto
- 250 g de sal
- 1/2 xícara de azeite

## MODO DE PREPARO

Lave bem todas as ervas.

Pique todos os ingredientes sólidos.

Bata no liquidificador todos os ingredientes, exceto o sal e o orégano.

Depois de tudo batido, acrescente o sal e o orégano.

Misture bem com as mãos.

Acondicione em potes reciclados higienizados apropriadamente ou em potes de vidro devidamente higienizados também.

Obs: Conserva-se fora da geladeira por 1 mês ou na geladeira por 3 meses.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34355-tempero-caseiro-para-carnes.html>