

CATUPIRY TEMPERADO

INGREDIENTES

- 1 lata de catupiry (410 g)
- 4 a 5 dentes de alho, picados ou cortados em lascas finas
- 2 a 3 colheres (de sopa) de azeite
- pimenta calabresa a gosto
- 1/2 copo de salsinha picada

MODO DE PREPARO

Retire o Catupiry da latinha e coloque na vasilha que vai servir o aperitivo, reserve.

Em uma panela, aqueça o azeite e adicione o alho. Deixe dourar de acordo com sua preferência, mais ou menos escuro.

Acrescente a pimenta e a salsinha, misture e desligue o fogo.

Deixe a mistura da panela esfriar um pouco e despeje-a sobre o Catupiry. Deixe na geladeira por cerca de 2 horas e sirva, acompanhado de pães, torradas e bolachas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36426-catupiry-temperado.html>