

TEMPERO CASEIRO SABOROSO PARA QUALQUER TIPO DE PRATO

INGREDIENTES

1 maço de cheiro verde
1 maço de coentro
2 cebola médias
10 dentes de alho grande (se for menor dobre a quantidade)
1 colher de sopa rasa de sal (o sal vai conservar o tempero por mais tempo)
óleo
vinagre

MODO DE PREPARO

No processador ou liquidificador coloque cheiro verde, coentro, cebola, alho e o sal. Vá batendo e acrescentando aos poucos o óleo e o vinagre, só o suficiente para virar uma pasta.

Pode ser conservada na geladeira por muito tempo.

Esse tempero serve como base para carnes bovinas e suínas, frango, peixes, arroz, feijão, molhos quentes e frio.

Você nem percebe que tem sal pela pouca quantidade portanto quando for usar acrescente sal ao seu gosto. Fica muito bom! Experimentem!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36790-tempero-caseiro-saboroso-para-qualquer-tipo-de-prato.html>