TEMPERO CORINGA PARA TODAS AS CARNES

INGREDIENTES

4 dentes de alho bem moídos

4 colheres de sopa de azeite de oliva

1 colher de sopa de sal temperado

1 colher de sopa rasa de açúcar

1 colher de sopa de cheiro verde fresco, ou desidratado

1 colher de chá de páprica doce

1 colher de chá de pimenta-do-reino moída na hora

suco de 3 limões

1 copo de água

MODO DE PREPARO

Misturar todos os ingredientes, menos o alho e o azeite de oliva, e reservar.

Fritar o alho no azeite de oliva em fogo baixo.

Quando o alho dourar, jogar, juntamente com o azeite de oliva, ainda quente, na mistura reservada.

Utilizar para temperar carne vermelha, porco, aves e peixes.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39084-tempero-coringa-para-todas-as-carnes.html