

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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