

TEMPERO PARA TODOS OS TIPOS DE COMIDA

INGREDIENTES

1 kg cebola
3 cabeças de alho
1/2 copo (americano) de óleo
1/2 colher (sopa) sal
salsinha (1/3 do maço)

MODO DE PREPARO

Descasque a cebola e o alho e bata tudo no liquidificador.

Dicas: Pegue o alho, solte os dentes e coloque em uma travessa com água até cobrir o alho, descasque no outro dia, fica mais fácil de descascar o alho e não queima a mão. Este tempero é muito gostoso, não precisa todos os dias descascar cebola e alho é só pegar com uma colher e fazer a comida que desejar. Serve para arroz, feijão, carnes, peixes para tudo. Colocar pouca quantidade ao preparar os alimentos.

Rende mais ou menos 2 vidros, não estraga.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41598-tempero-para-todos-os-tipos-de-comida.html>