

TEMPERO PARA AVES LEMON PEPPER

INGREDIENTES

2 limões sicilianos (só as raspas da casca)

6 colheres de sopa de sal grosso

3 colheres de sopa de pimenta-do-reino em grão moída na hora

MODO DE PREPARO

Com um zester o ralador fino raspe toda a casca do limão num recipiente.

Acrescente o sal grosso e a pimenta do reino (eu prefiro moer os grãos de pimenta num processador na hora, mas pode usar a moída pronta, diminuindo a quantidade pra 1 colher de sopa).

Misture tudo e guarde ao abrigo da luz e umidade.

Use esse tempero para temperar carnes, especialmente frango, mas pode ser usado até na salada com um moedor manual (aqueles que moem na hora).

Também fica gostoso fazer aqueles petiscos de pizza, que é massa de pizza, regada com um pouco de azeite e o tempero de lemon pepper, levado ao forno por alguns minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45310-tempero-para-aves-lemon-pepper.html>