

TEMPERO CASEIRO SABOROSO

INGREDIENTES

- 1 kg de cebola descascada
- 1/2 kg de alho descascado
- 1 pimentão amarelo
- 1 pimentão vermelho
- 1 pimentão verde
- 2 cenouras cruas medias descascadas
- 1 maço de salsinha
- coentro se gostar
- 3 dedos de moça se, sementes , se quiser e gostar
- 1 1/2 colheres de sal (misturado a mão) na tigela depois de todos os ingredientes batidos

MODO DE PREPARO

Depois de todos os ingredientes lavados e descascados, é só bater no liquidificador ou no processador (menos o sal, que você deve misturar a parte em uma tigela, com tudo já batido).

Eu costumo usar o processador, rende muito, guardo em podes de maionese vazio, também pode ser de requeijão, ou mesmo de palmito.

Se quiser só de alho e sal, também dá para fazer mas esse completo e perfeito para carnes, aves, peixes e carne de porco.

Cuidado não utilizar mais sal, pois já tem o suficiente.

Espero que tenham aprovado e facilitado a vida de todos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45478-tempero-caseiro-saboroso.html>