

# SHOYU AROMATIZADO

## INGREDIENTES

150 ml de shoyu

5 raminhos de salsa fresca devidamente higienizada e seca

2 dentes de alho bem grandes

## MODO DE PREPARO

Picar a salsa bem miudinha.

Secar bem as laminas de alho com papel toalha.

No fundo de um vidro esterilizado com tampa de alumínio, colocar a salsa e o alho.

Com cuidado, acrescentar o shoyu.

Fechar bem o vidro e deixar repousar na geladeira por 2 dias.

Coar o shoyu (o tempero deve ser descartado).

Serve para temperar saladas verdes, legumes ao vapor a até mesmo usando um pouquinho no cozimento do arroz, dispensando o uso do sal.

Deve ser mantido refrigerado e a validade é de 1 mês.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56058-shoyu-aromatizado.html>