TEMPERO DE ALHO CASEIRO: SAIBA COMO PREPARAR ESSA RECEITINHA DELICIOSA DE MANEIRA SIMPLES... VER MAIS

INGREDIENTES

1 cebola grande;

1/4 xícara (chá) de óleo;

15 dentes de alho;

1/2 maço de cheiro-verde;

1 colher (sopa) de sal.

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador ou processador a cebola e o óleo até virar uma pasta. Adicione metade dos dentes de alho e bata mais um pouco, depois a outra metade, o cheiro-verde e o sal. Bata alho em duas levas para ficar mais fácil, mas se seu liquidificador for potente pode bater tudo de uma vez.

Rendimento: 1 e 1/2 xícara (chá) de tempero.

Durabilidade: de 1 a 2 semanas na geladeira.

Congelamento: Pode ser congelado em formas de gelo ou saquinhos de sacolé (geladinho) em porções menores ou já em potes por até 3 meses.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/17133-tempero-de-alho-caseiro-saiba-como-preparar-essa-receitinha-deliciosa-de-maneira-simples-ver-mais.html