

# CHIMICHURRI

## INGREDIENTES

- 1 xícara de água
- 1 colher de sal grosso
- 1 cabeça de alho
- 1 xícara de folhas de salsinha lisa fresca
- 1 xícara de folhas de orégano fresco
- 2 colheres (chá) de páprica picante
- 1/4 de xícara de vinagre de vinho tinto
- 1/2 xícara de azeite de oliva extravirgem

## MODO DE PREPARO

Misture a água e sal grosso e leve ao fogo para fazer uma salmoura

Quando o sal derreter desligue e deixe esfriar

Pique bem o alho, a salsa e o orégano e misture bem em uma tigela

Tempere com a páprica

Batendo sempre com a ajuda de um fouet (batedor de arame), acrescente o vinagre e na sequência o azeite

Por último, junte a salmoura também batendo

Ele é gostoso fresco, mas fica ainda melhor depois de alguns dias

Ele dura até 3 semanas na geladeira em um frasco hermético

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/948-chimichurri.html>