



Tempero Delícia

Ingredientes:

1 Kg de sal marinho

0,5 Kg de alho

0,25 Kg de cebola

100 g de ervas desidratadas mistas: manjericão, salsão, cebolinha, orégano, louro em pó.

Modo de Preparo:

Descasque o alho e a cebola, bata no processador ou no liquidificador na função pulsar o alho e depois a cebola, depois de batido acrescente as ervas, misture até ficar uma pasta uniforme, após armazene em potes de vidro ou plástico.

Validade: 6 meses

- ✓ Com a erva fresca a validade reduz e junta água em excesso.
- ✓ Ervas mais específicas como sálvia para frango, tomilho para molho vermelho, etc. podem ser adicionadas em separado nos potes que podem ser individuais e etiquetados.
- ✓ Vantagens: baixo custo, validade estendida e não adição de substâncias químicas artificiais para intoxicar as suas células.

Categoria: Temperos	Fonte: receita da Sogrinha
----------------------------	-----------------------------------