



TEMPEROS EDU GUEDES



Sal Temperado

INGREDIENTES

- **SAL DE ERVAS**
-
- **1 ½ xícara (chá) de sal fino**
-
- **2 xícaras (chá) de ervas frescas**
-
- **SAL LARANJA (PARA AVES, PEIXES E SALADAS)**
-
- **1 xícara (chá) de sal fino**
-
- **1 colher (sopa) de cúrcuma**
-
- **Raspas de uma laranja**

01

Sal Temperado

MODO DE PREPARO

Em um liquidificador,
bata todos
ingredientes até a
textura ficar
homogênea.



Temperos naturais

INGREDIENTES

- **Tempero de ervas para peixes e legumes**
-
- **1 colher (sopa) de manjeriço seco**
-
- **1 colher (sopa) de salsinha seca**
-
- **2 folhas de louro seco**
-
- **1 colher (chá) de alecrim seco**
-
- **Casca de limão ralada**
-
- **Tempero de ervas para carne bovina, suína e aves**
-
- **1 colher (sopa) de coentro em grão ou em pó**
-
- **4 colheres (sopa) de louro**
-
- **3 colheres (sopa) de manjeriço seco**

Temperos naturais

MODO DE PREPARO

Tempero de ervas para peixes e legumes: bata todos os ingredientes no liquidificador, guarde em um pote de vidro com tampa e conserve na geladeira. Use como tempero para peixes e legumes.

Tempero de ervas para carne bovina, suína e aves: bata todos os ingredientes no liquidificador, guarde em um pote de vidro com tampa e conserve na geladeira. Use como tempero para as carnes assadas.



Tempero especial para carne

INGREDIENTES

- 1 colher (sopa) de coentro em grão ou em pó
- 4 colheres (sopa) de louro
- 3 colheres (sopa) de manjericão seco

MODO DE PREPARO

- Bata todos os ingredientes no liquidificador, guarde em um pote de vidro com tampa e conserve na geladeira. Use como tempero para as carnes assadas.



