Tempero caseiro

Olá, hoje eu vou dar uma dica de cozinha que a minha mãe me ensinou. Eu temperava carnes com aqueles temperos prontos de supermercado até que um dia ela fez um caseiro e me deu num vidro pra deixar na geladeira. Depois que acabou o dela resolvi fazer também. É bem melhor que o do supermercado e dura até 6 meses na geladeira.

clique para ampliar

Ingredientes:
– 1/2 kg de alho descascado;
– 1 molho de cebolinha verde;
– 1 molho de salsa;
– 1/2 kg de cebola;
– 150 gramas de sal;
– 1 e 1/2 xícara de óleo;

Modo de fazer: Bater todos os ingredientes no processador. Colocar em vidros e manter na geladeira.

Esse tempero é bem concentrado e deve ser usado em pequenas porções. Pode ser utilizado para carne, peixe, frango, feijão, etc.

clique para ampliar

Hortinha

Clique para ampliar

Olá, para quem gosta de cozinhar, sempre é bom ter temperos fresquinhos em casa, né!!
Já que eu não tenho uma casa enorme com jardim…. Na verdade, não tenho nem sacada no apartamento O negócio foi fazer

uma hortinha no parapeito da janela da área de serviço…. Não é que deu certo?

Coloquei cebolinha, salsinha, manjericão, mini-manjericão, manjericão roxo, tomilho e alecrim! O lugar era pequeno, não dava pra fazer milagre
Molho umas 3 x por semana! É muito legal vê-las crescer e, melhor, colocar nas receitas e decorar os pratos!

Fica a dica !!!