

# Tempero Base para Vários Tipos de Comida

n/d  
– 3.00  
15min



## Ingredientes

1kg cebolas
20 dentes de alho (75gr +/-)
300 ml de azeite
1 + $\frac{1}{2}$ colher sopa de sal
1 ramo de salsa e cebolinho (35gr +/-)

## Acessórios

Picador



## Preparação

10min  
3min

1ª	<p>Descasque a cebola e alhos, corte-os aos bocados com os restantes ingredientes e coloque na taça com o acessório picador. Programe na velocidade 9 durante 1 minuto e 30 segundos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>(1kg de cebolas + 20 dentes de alho + 300ml de azeite + 1 e <math>\frac{1}{2}</math> colher sopa sal + ramo salsa e cebolinho picados+ acessório picador)</b></li> <li>• <b>(Velocidade: 9 ; Tempo: 1 minuto e 30 segundos)</b></li> </ul>
2ª	<p>Coloque em frascos e guarde no frigorífico para conservar. Coloque etiqueta “Tempero Base”.</p>
Dica:	<p>Este tempero é muito bom e prático, assim não precisa descascar alhos e cebolas todos os dias, basta retirar do frigorífico, colocar a quantidade pretendida na taça, adicionar um pouco de azeite e começar a cozinhar. Serve para arroz, carne, peixe, feijão, quase tudo. A duração é longa e não estraga facilmente. <b>A quantidade de sal não serve como tempero da comida, mas sim como conservação do tempero.</b></p>