

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">• (1kg de cebolas + 20 dentes de alho + 300ml de azeite + 1 e $\frac{1}{2}$ colher sopa sal + ramo salsa e cebolinho picados+ acessório picador)• (Velocidade: 9 ; Tempo: 1 minuto e 30 segundos)
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. A quantidade de sal não serve como tempero da comida, mas sim como conservação do tempero.</p>