SARDELLA DO CAIS

INGREDIENTES

375 g de pimentão vermelho

125 g de tomate italiano bem maduro

60 g de aliche

100 g de carapau fresco

3 g de funcho

4 g de paprica picante

3 g de pimenta calabresa

1 folha de louro seca

190 g de azeite de oliva extra virgem

20 g de vinagre de vinho tinto

20 g de alho

3 g de tomilho fresco

5 g de alecrim fresco

15 g de manjerona fresca

MODO DE PREPARO

Queime os tomates e pimentões na churrasqueira, e tire a pele e a semente

Adicione o vinagre e cozinhe por mais 2 minutos

Processe no liquidificador até bem liso e volte para a panela

Resfrie antes de servir

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/107-sardella-do-cais.html