

# SARDINHA FRITA

## INGREDIENTES

6 sardinhas inteiras  
óleo para fritas  
2 alho  
tempero pronto sabor alho  
sal  
pimenta-do-reino em pó  
300 g de farinha de trigo  
1 ovo

## MODO DE PREPARO

Limpe as sardinhas  
Escame as sardinhas com a mão, debaixo da torneira ou com o auxílio de uma faca  
Retire a cabeça e as vísceras  
Com a mão, abra ao meio seguindo a espinha dorsal  
Lave muito bem em água corrente  
Deixe de molho na água e um pouco de sal por 20 a 30 minutos  
Retire as pequenas espinhas com auxílio de faca  
Depois de limpas, acrescente sal, pimenta  
Coloque o trigo em um prato  
Em outro prato quebre o ovo com a gema e acrescente uma pitada de sal, pimenta  
Pegue uma sardinha por vez e passe  
Em seguida no trigo  
Em uma frigideira, coloque o óleo em uma altura que cubra a sardinha e aqueça por 1 minuto  
Coloque a sardinha e frite dos dois lados até que fique dourada  
O processo de colocar a sardinha na água e sal chama

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12057-sardinha-frita.html>