

SARDINHA AO MOLHO DE TOMATE

INGREDIENTES

- 1 kg de sardinha limpa
- 1 pimentão verde médio
- 2 tomates médios
- 3 dentes de alho
- 2 cebolas médias
- sal, pimenta e temperos a gosto
- 1 copo (americano) de água
- 1/2 copo (americano) de óleo ou azeite
- 1/3 de copo (americano) de vinagre
- 2 sachês de molho de tomate

MODO DE PREPARO

Corte a cebola, tomate, pimentão e alho em rodela.

Forre o fundo da panela de pressão com com os ingredientes cortados em rodela, após isso coloque metade das sardinhas, use o restante dos ingredientes cortados e coloque o restante da sardinha.

Acrescente o restante dos ingredientes, feche a panela e leve ao fogo médio para alto por 30 minutos após início da pressão.

Após os 30 minutos deixe acabar toda a pressão e esfriar para que a sardinha não desmanche ao retirar.

Pode ser feito a retirada da sardinha e depois o molho pode ser batido ou peneirado para ter um aspecto quase idêntico as sardinhas em lata.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12973-sardinha-ao-molho-de-tomate.html>