SARDELA ITALIANA

INGREDIENTES

3 pimentões vermelhos grandes (cerca de 800 g)

3 dentes de alho amassados

1 lata de sardinha em óleo, sem espinho e escorrida

3 a 4 filés de aliche escorridos

1 cebola média picada

1 pimenta dedo-de-moça sem sementes, picada

azeite de oliva de boa qualidade

sal e pimenta-do-reino

MODO DE PREPARO

Corte os pimentões em pedaços pequenos.

Refoque a cebola, o alho, a pimenta e os pimentões até ficarem macios.

Bata no liquidificador ou mixer.

Adicione a sardinha e o aliche e bata mais um pouco, volte tudo para a mesma panela e cozinhe até ficar cremoso.

Acrescente sal e a pimenta-do-reino a gosto.

Coloque em uma tigela, regue com azeite e leve à geladeira.

Sirva com pão italiano.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17750-sardela-italiana.html