

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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