

SARDINHA PRÁTICA NA PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

- 1 kg de sardinha esvicerada e limpa
- 3 cebolas grandes cortadas em rodelas médias
- 1/4 de xícara de óleo ou azeite
- 4 dentes de alho
- 2 folhas de louro
- suco de 1 limão
- sal e pimenta-do-reino a gosto
- água suficiente para cobrir as sardinhas na panela

MODO DE PREPARO

Tempere bem as sardinhas com sal, pimenta e alho batidos.

Coloque no fundo de uma panela de pressão as cebolas e por cima as sardinhas temperadas.

Adicione o suco de limão, óleo e cubra tudo com água.

Tampe a panela de pressão e ligue o fogo, quando começar a soltar vapor pela válvula conte 30 minutos.

Apos os 30 minutos destampe a panela e deixe até secar a água.

Depois de pronto, coloque em recipiente de vidro e regue com bastante azeite de boa qualidade.

Pode ser servido quente ou frio.

Conserve em geladeira.

Ótima opção à sardinha em lata.

Delicioso.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17887-sardinha-pratica-na-panela-de-pressao.html>