

SALADA DE BATATA COM SARDINHA EM LATA

INGREDIENTES

- 4 batatas inglesas
- 1 lata de sardinhas em óleo
- tomate sem pele e sem sementes
- 1 cebola grande
- 1/2 pimentão (quem gosta pode ser inteiro)
- cebolinha e salsa (pode ser coentro)
- orégano, pimenta e sal a gosto
- 1 colher de azeite (pode ser 1/2 de óleo)
- suco de 1 limão (pode ser vinagre)
- 1 caixa de creme de leite (pode ser maionese)
- 1 colher (chá) de mostarda

MODO DE PREPARO

Retire a casca das batatas, corte-as em rodela não muito finas e cozinhe em água e sal.

Na mesma água, retire a pele da tomate (pesquise como retirar no youtube) corte em cubos os a tomate, a cebola, o pimentão e pique a salsa e cebolinha.

Em uma vasilha misture as batatas em rodela, a tomate, a cebola, o pimentão e a salsa com a cebolinha. Misture coma sardinha sem o óleo dela.

E misture tudo, cuidado pra não desmanchar as batatas, acrescente o suco de limão, o azeite, a pimenta, o sal e misture novamente tudo.

Acrescentar o creme de leite a mostarda (se gostar), o orégano e misture tudo novamente.

Leve à geladeira, se preferir, por 20 minutos.

E sirva no pão francês ou de caixa, com arroz ou até mesmo só a salada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19084-salada-de-batata-com-sardinha-em-lata.html>