

# SARDINHA NA PANELA DE PRESSÃO

## INGREDIENTES

- 1 kg de sardinhas limpas e sem as cabeças e rabos
- 3 cebolas em fatias
- 10 folhas de manjeriço
- 1 dente de alho
- 1 xícara de vinagre
- ½ xícara de óleo
- ½ xícara de azeite de oliva
- 100 ml de água
- sal e pimenta a gosto

## MODO DE PREPARO

- Arrume as cebolas no fundo da panela de pressão.
- Coloque as sardinhas sobre a cebola.
- Salpique com sal e pimenta e despeje o vinagre, óleo e azeite.
- Junte as folhas de manjeriço e o alho.
- Tampe a panela e assim que pegar pressão cozinhe por 40 minutos.
- Desligue e aguarde esfriar sozinha.
- Deixe ela na panela de um dia para o outro para pegar o sabor do tempero.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20291-sardinha-na-panela-de-pressao.html>