

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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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