

SARDINHAS DOURADAS

INGREDIENTES

800 g de sardinhas limpas e sem cabeça
200 g de tomate cereja
1 pimentão vermelho em tiras
70 g de alcaparra escorrida
2 cebolas pequenas contadas em cubos pequenos
sal a gosto
pimenta-do-reino moída na hora
azeite de oliva

MODO DE PREPARO

Tempere as sardinhas com sal e pimenta-do-reino moída na hora.

Coloque numa forma refrataria.

Sobre as sardinhas, disponha a cebolas em cubos pequenos, o tomate cereja já limpo, o pimentão vermelho cortado em tiras e a alcaparra lavada e escorrida.

Regue com azeite de oliva e leve ao fogo 180° C, por cerca de 15 minutos, coberto com papel-alumínio.

Retire o papel-alumínio e deixe dourar por mais 10 a 15 minutos.

Sirva frio com pão italiano.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21558-sardinhas-douradas.html>