

CAPONATA DE SARDINHA

INGREDIENTES

2 latas de sardinha em conserva
1/2 pimentão verde picado em tiras
1/2 pimentão vermelho picado em tiras
1 cebola branca cortada em pétalas
2 colheres de alcaparras picadas
2 colheres de azeitonas pretas picadas em rodela
2 colheres de passas
4 dentes de alho picados
1 pitada de açúcar
cominho a gosto
sal a gosto
pimenta do reino a gosto
azeite de oliva o quanto for necessário

MODO DE PREPARO

Em uma panela, aqueça o azeite de oliva, depois acrescente o alho, a cebola, o pimentão verde e vermelho, depois tempere com o cominho, a pimenta do reino e o açúcar.

Misture e abafe, por cerca de 5 minutos em fogo baixo.

Acrescente a sardinha, as alcaparras, as azeitonas e as passas.

Misture e abafe por mais 5 minutos repetindo por mais uma vez.

Apague o fogo, abafe e aguarde esfriar, depois acondicione em um recipiente adequado e conserve na geladeira.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21673-caponata-de-sardinha.html>