

SARDINHA NA PANELA DE PRESSÃO SIMPLES E SABOROSA

INGREDIENTES

1 kg de sardinha fresca limpa
1/2 copo (americano) de óleo
1/2 copo (americano) de vinagre
1 cebola média cortadas em rodelas
água (cerca de 300 ml)
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque as sardinhas arrumadas na panela de pressão.

No copo, coloque metade do óleo e a outra metade de vinagre, adicione sal a gosto e mexa com uma colher. Despeje em cima das sardinhas.

Coloque as cebolas espalhadas em cima das sardinhas.

Despeje a água, até que cubra as sardinhas.

Leve ao fogo baixo por aproximadamente 40 minutos até secar toda a água.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22770-sardinha-na-panela-de-pressao-simples-e-saborosa.html>