MASSA COM SARDINHA

INGREDIENTES

250 g massa parafuso ou espaguete

2 e 1/2 litros de água

1 lata de sardinha grande ou 2 pequenas

6 alhos

1/2 molho de tempero verde (salsinha)

1/2 pimentão

1 cebola

2 colher (sopa) de azeite de oliva

sal

orégano

pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande, ponha 1 colher de sopa azeite e 1 colher se sobremesa de sal e ferva a água.

Quando estiver borbulhando, adicione a massa de sua preferência na panela e cozinhe por cerca de 7 a 10 minutos.

Enquanto a massa cozinha, descasque e pique os alhos, o pimentão, a cebola e reserve.

Abra a lata de sardinha e escorra o óleo em uma frigideira.

Na frigideira com o óleo da sardinha, ponha o alho primeiro para pegar uma corzinha e logo após ponha a cebola, o pimentão e frite tudo, mexendo sempre.

Pique a salsinha e esmague a sardinha.

A massa estando pronta prove e escorra.

Ponha 1 colher de azeite de oliva na massa, para não grudar.

Coloque o molho de alho e óleo por cima da massa, a salsinha e a sardinha e misture delicadamente.

Está pronto: é rápido e prático vale conferir.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25226-massa-com-sardinha.html