

SARDINHA NA PRESSÃO

INGREDIENTES

- 2 kg de sardinha inteira, limpa e sem a cabeça
- 1 pimentão vermelho pequeno
- 1 pimentão verde pequeno
- 2 cebolas grandes
- 5 dentes de alho
- 2 xícaras de azeite de oliva
- 2 xícaras de água
- 1 xícara de limão
- 1 xícara de vinagre (vinho)
- 1 colher (sopa) de sal

MODO DE PREPARO

Corte a cebola em fatias de 1 cm e forre, por inteiro o fundo da panela de pressão.

Acrescente a sardinha por cima da cebola, colocando-as individualmente.

Em seguida, acrescente o alho picado e socado, sal, limão, vinagre e o azeite, nessa sequência.

Se acrescentar água, dará um volume de caldo, e se não colocar, o prato ficará com pouco caldo, fica a critério

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25458-sardinha-na-pressao.html>