

CATADO DE SARDINHA DE REPOLHO

INGREDIENTES

1 repolho grande cortado em pedaços bem pequenos

1 tomate

1 pimentão

1 cebola

coentro

cebolinha

1/2 caixa de leite de coco

azeite de dendê a gosto

2 lata de sardinha sem espinha

pitada de sal

MODO DE PREPARO

Pegue o repolho cortado, cozinhe em uma panela com água e 1 pitada de sal.

Depois de cozido, escorra deixe esfriar e com um pano, esprema para soltar toda água, reserve.

Corte o tomate, o pimentão, o coentro e cebolinha e reserve.

Corte a cebola e coloque para dourar, coloque a sardinha limpa, sem as espinhas e o seu óleo dentro da cebola e mexa até desmanchar.

Junte os outros tempero para refogar.

Depois junte o leite de coco, o azeite a gosto e por último, o repolho.

Deixe pegar o gosto por alguns minutos.

Sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28496-catado-de-sardinha-de-repolho.html>