

SARDINHA ANCHOVADA

INGREDIENTES

2,5 kg de sardinha sem escamas

2,5 kg de sal grosso

750 ml de azeite

MODO DE PREPARO

Limpar as sardinhas descartando as escamas, as nadadeiras e a cabeça.

Cortar todas as sardinhas ao meio e tirar a coluna.

Em um refratário, colocar uma camada de sal grosso, e uma fileira de sardinhas, assim sucessivamente

Deixar descansar por 1 mês, aproximadamente.

Lavar as sardinhas tirando todo excesso de sal grosso.

Tirar a pele.

Cortar em filetes e já disponibilizar no recipiente que ficará armazenado.

Preencher com azeite de oliva até a boca.

Deixar curtir por mais 1 mês, aproximadamente.

Não sei quanto tempo dura, mas dura muito tempo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28655-sardinha-anchovada.html>