

SARDELLA DO RICARDO

INGREDIENTES

1 pimentão vermelho grande sem sementes (250 g)

150 g de aliche (ou sardinha anchovada)

3 dentes de alho

1 colher de chá de páprica picante

2 colheres de chá de colorau

2 colheres de sopa de purê de tomates

6 colheres de sopa de azeite

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes (com exceção do aliche) no liquidificador e misture muito bem.

Depois de bem misturados, acrescente o aliche e continue batendo até que ele dissolva por completo.

Leve ao fogo brando, mexendo sempre, até que toda a mistura ferva e dê ponto (que dê para ver o fundo da panela).

Deixe esfriar e guarde em potes esterilizados, de preferência na geladeira.

É ideal para ser degustada com pão italiano ou uma focaccia e um bom vinho tinto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29924-sardella-do-ricardo.html>