

SARDELLA A CANIATO

INGREDIENTES

sardella do caniato

1,5 kg de pimentões vermelhos

3 latas de sardinha de 125 g

100 g de aliche

1 cabeça de alho picado

2 colheres de sopa de açúcar

2 colheres de sopa de orégano

1 colher de chá de erva doce

1 colher de sobremesa de páprica

1 colher de café de pimenta em pó

MODO DE PREPARO

Limpe os pimentões tirando as sementes e as partes brancas.

Corte em cubos e leve à uma frigideira em fogo médio até que murchem.

Leve os pimentões ao liquidificador junto com as 3 latas de sardinha (sem as latas), 100 g de aliche ou sardinha anchovada e bata até formar uma pasta espessa.

Frite com um pouco de azeite os alhos e junte no liquidificador, bata por uns 2 minutos.

Em uma panela junte os ingredientes do liquidificador, o açúcar, a páprica, a erva-doce, a pimenta e o orégano (não esqueça de ativá-lo).

Leve em fogo baixo até que apure, ou seja, toda a água tenha secado, o ponto certo é o ponto de brigadeiro ou seja quando passar a colher no fundo da panela e desgrudar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31172-sardella-a-caniato.html>