

PATÊ DE SARDINHA (SEM MAIONESE)

INGREDIENTES

2 latas de sardinha (inteira, com óleo)

2 tomates inteiros bem maduros

salsinha

cebolinha

1 cebola média

2 pimentas vermelhas dedo-de-moça (se preferir mais apimentado, coloque mais pimenta) sal a gosto

MODO DE PREPARO

Bata tudo no liquidificador até virar um creme.

Em uma panela doure dois dentes de alho picado no azeite e refogue esse creme.

O ponto é quando secar a água que vai criar por causa dos tomates. Rende aproximadamente 3 potes de requeijão.

Sirva quente ou frio, é uma delícia com pão comum ou biscoito água e sal etc.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33791-pate-de-sardinha-sem-maionese.html>