

BACALHOADA DE SARDINHA FRESCA

INGREDIENTES

4 sardinhas frescas espalmadas sem escamas
12 copo de vinagre
12 copo de azeite
8 azeitonas verdes
3 dentes de alho
1 cebola média
cheiro verde
1 colher de café de sal
4 batatas grandes
3 ovos
1 tomate

MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão coloque o vinagre, o azeite e o alho triturado.

Coloque as sardinhas, a cebola, o cheiro verde e as azeitonas.

Por último coloque o sal, leve ao fogo por 30 minutos na pressão em fogo baixo.

Após desligar deixe a pressão sair sozinha.

Cozinhe as batatas com casca no micro-ondas por 8 minutos e cozinhe os ovos.

Forre uma travessa de vidro com duas batatas cortadas em rodela, regue com azeite, coloque a sardinha com seu molho sobre as batatas.

Finalize cobrindo as sardinhas com as outras duas batatas cortadas em rodela, os ovos também em rodela e, por último um tomate também em rodela.

Regue com azeite e leve ao forno preaquecido para gratinar por cinco minutos.

Sirva com arroz branco e salada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34367-bacalhoadade-sardinha-fresca.html>