

ARROZ COM SARDINHA E EXTRATO DE TOMATE

INGREDIENTES

4 copos de arroz
1 cebola pequena
5 uvas médias
3 folhas de alface
1 colher de sopa de margarina
1 pitada de pimenta-do-reino
2 latas de sardinha
1 lata de extrato de tomate
3 copos de água
sal

MODO DE PREPARO

Prepare o arroz normalmente como sempre.

Enquanto o arroz está no fogo coloque em uma panela óleo até cobrir todo o fundo da panela. Corte em pedaços pequenos as uvas e acrescente na panela.

Corte a alface como se fosse fazer uma salada (de sua preferência), em seguida coloque na panela.

Acrescente a cebola e leve ao fogo até refogar.

Acrescente o extrato, a pimenta e a margarina. Espere que o extrato frite e depois acrescente a água.

Deixe cozinhar por alguns instantes enquanto corta a sardinha em tamanhos médios retirando os espinhos.

Acrescente a sardinha à panela e cozinhe alguns minutos.

Misture o arroz e está pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34541-arroz-com-sardinha-e-extrato-de-tomate.html>