

SARDELA

INGREDIENTES

- 4 pimentões vermelhos (sem sementes)
- 3 tomates maduros inteiros
- 120 g de aliche ou anchova (em conserva)
- 12 colheres de azeite
- 3 dentes de alho
- 1 colher (sopa) bem cheia de páprica picante
- Cebolinha fresca a gosto (reserve)

MODO DE PREPARO

Bater todos os ingredientes, exceto a cebolinha, no liquidificador até obter um caldo homogêneo.

Levar ao fogo em uma panela grande e deixar apurar. O patê deve ficar bem consistente. É importante que a panela seja grande, pois respinga bastante enquanto ferve.

Misture a cebolinha ao apagar o fogo e sirva com torradas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36411-sardela.html>