

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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