

SALADA DE SARDINHA ACEBOLADA

INGREDIENTES

4 batatas
1/2 cebola
1 lata de sardinha
suco de 1 limão
pimenta-do-reino
1 tablete de carne
sal a gosto
azeite para regar

MODO DE PREPARO

Pique as batatas em cubinhos.

Coloque a água para ferver com 1 tablete de carne, quando estiver fervendo ponha as batatas.

Elas deverão estar 'al dente', para não desmanchar.

Enquanto isso, corte a cebola e desfaça os aros.

Coloque em um pirex com um pouco de água no micro-ondas por cerca de 6 minutos.

Escorra as batatas e a cebola.

Em um pirex, misture, as batatas, a cebola, a sardinha e regue com o suco de limão.

Acrescente o sal, a pimenta-do-reino e regue com azeite.

Deixe na geladeira até que esfrie.

Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38071-salada-de-sardinha-acebolada.html>