

SARDINHA DE PANELA DE PRESSÃO (SIMPLES)

INGREDIENTES

- 1 kg de sardinha limpa e fresca de preferência da pequena
- 1 copo de (requeijão) óleo
- 2 dentes de alho (amassados)
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de sopa de pimenta-do-reino
- 1 copo de (requeijão) vinagre

MODO DE PREPARO

Com as mãos misture o alho amassado com o sal e a pimenta-do-reino.

Logo após passe na sardinha temperando-a com as mãos.

Acrescente o óleo e o vinagre.

Deixando pegar bem o tempero por 5 minutos.

Coloque em uma panela de pressão e leve ao fogo.

Quando começar a apitar baixe o fogo e deixe cozinhar por 45 minutos.

Ela fica sequinha e dourada.

Tá pronto! Fica uma delícia.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38893-sardinha-de-panela-de-pressao-simples.html>