

SARDINHAS COM BATATAS

INGREDIENTES

16 sardinhas médias
2 cebolas grandes fatiadas grosseiramente
1 pimentão verde picado
2 tomates grandes picados
3 colheres (sopa) de salsinha e cebolinha
3 batatas grandes ou 4 médias
3 colheres de azeite ou óleo de cozinha
Pimenta-do-reino branca a gosto
Aji-sal ou sal a gosto
suco de meio limão
Uma pitada de alecrim

MODO DE PREPARO

Compre as sardinhas já limpas e sem cabeça.

Lave-as e tempere com o suco do limão, o alecrim, a pimenta e o aji-sal, reserve.

Descasque e corte em rodela as batatas, salpique aji-sal a gosto, reserve.

Junte em uma travessa as cebolas fatiadas grosseiramente, o pimentão picado, os tomates picados e a salsinha, temperando tudo isso com o aji-sal a gosto, reserve.

Unte uma panela de pressão com 1 colher de azeite ou óleo.

Acrescente em camadas metade da mistura de cebolas com pimentão, tomates e salsinha, sardinhas, batatas e a outra metade da mistura restante.

Regue tudo isso com as 2 colheres de azeite ou óleo restantes.

Ligue o fogo alto e tampe a panela de pressão, quando começar à chiar abaixe o fogo e deixe cozinhando por 10 minutos.

Está pronto para servir com arroz branco e saladas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40332-sardinhas-com-batatas.html>