

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 rodelas 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 a chiar abaixe o fogo e deixe cozinhando por 10 minutos.

Está pronto para servir com arroz branco e saladas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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