

SARDELLA CASEIRA

INGREDIENTES

2 pimentões vermelhos sem as sementes

1/2 lata de extrato de tomate

pimentas vermelhas a gosto

150 ml de azeite

2 dentes de alho picados

1 colher de sopa de orégano

1 pitada de erva-doce

1 pitada de pimenta calabresa

50 g de aliche ou anchova

torradas, pão italiano

MODO DE PREPARO

Amassar com garfo ou triturar o aliche com 50 ml do azeite.

Bater no liquidificador os pimentões vermelhos, o extrato de tomate e as pimentas vermelhas.

Dourar o alho no azeite restante e acrescentar o molho batido, o orégano, a pimenta calabresa e a pitada de erva-doce.

Deixar em fogo brando com panela semi tampada e mexer aos poucos.

Dica: como no começo espirra bastante, é melhor desligar o fogo para mexer.

Quando começar a soltar do fundo da panela, mexer constantemente e acrescentar o aliche .

Após 1 minuto, desligar o fogo. Levar à geladeira e servir com torradas, pão italiano, etc.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41699-sardella-caseira.html>