SARDELA DELICIOSA

INGREDIENTES

1 kg de pimentões vermelhos

2 cebolas grandes

5 dentes de alho médios

10 colheres de sopa de azeite de oliva

200 g de filés de anchôvas

250 g de extrato de tomate

MODO DE PREPARO

Pique os pimentões, cebolas e o alho.

Em uma panela adicione o azeite e refogue os pimentões, cebolas e o alho, até as cebolas ficarem transparentes, cerca de 5 minutos.

Bata o refogado em um liquidificador juntando os filés de anchovas.

Coloque tudo em uma panela e junte o extrato de tomates, e deixe apurar por cerca de 30 a 40 minutos, mexendo sempre.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42891-sardela-deliciosa.html