

BUONA SARDINHELA

INGREDIENTES

4 cenouras (grandes)
4 pimentões verdes (grandes)
2 latas de sardinhas
1/2 copo de óleo
1/2 copo de azeite
1 copo de leite
2 tabletes de caldo de legumes
1 cebola (grande)
1 cabeça de alho
1 1/2 xícara de (chá) salsinha e cebolinha, picadinha
1/2 xícara de (chá) de azeitonas verdes ou pretas, picadinhas
pimenta-do-reino a gosto
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador, reservando apenas 1/2 xícara de salsinha picadinha.

Leve ao fogo brando, mexendo sempre, por 30 minutos para apurar.

Coloque num pote (grande) adequado ou distribua em potes menores, salpique o restante da salsinha e cebolinha e regue com azeite. Decore como quiser. Deixe esfriar e sirva sobre torradas e pães.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/45657-buona-sardinhela.html>