

ESCABECHE DE SARDINHA

INGREDIENTES

800 g de sardinha

150 ml de vinagre

150 ml de óleo

1 sachê de molho proto de tomate

1 colher de (chá) de açúcar

sal a gosto

1 cebola grande

Cheiro verde se preferir

MODO DE PREPARO

Limpe as sardinhas, corte e deixe só o corpo.

Tempere só com o sal, depois prepare as sardinhas em uma panela de pressão, coloque no mesmo sentido, em seguida coloque em cima os demais ingredientes sem mexer para que elas não mudem de posição.

Cozinhe por 35 minutos.

Retire depois de cozidas, coloque em um refratário, pode servir gelado também.

Bom apetite!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45661-escabeche-de-sardinha.html>