

SARDINHA AO MOLHO DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

8 a 10 sardinhas

Sal a gosto

Suco de limão

Pimenta do reino

3 ovos ligeiramente batidos (eu costumo colocar um pouquinho de água para ficar mais líquido)

Farinha de trigo o quanto baste

Farinha de rosca o quanto baste

Óleo para fritar

Purê de batata

2 batatas grande

1 colher (sopa) de manteiga

sal a gosto

1/2 xícara (chá) de leite

Molho de maracujá

Polpa de dois maracujás com 2 xícaras (chá) de água (bater no liquidificador na função pulsar e coar)

1 colher (sopa) rasa de farinha de trigo

1 colher (sobremesa) rasa de açúcar

1/2 envelope de sazón salada, ou a gosto

3 colheres (sopa) de creme de leite

MODO DE PREPARO

PURÊ DE BATATA:

Purê de batata: Cozinhe as batatas descascadas em água e sal, passe-as pelo espremedor de batatas.

Coloque margarina na panela, leve ao fogo para derreter.

Junte as batatas amassadas o leite, mexa até ficar cremosa e consistente.

MOLHO DE MARACUJÁ:

Molho de maracujá: Desmanche o trigo no suco de maracujá, coloque numa panela, junte o açúcar e o sazón, mexa até engrossar, retire do fogo coloque o creme de leite.

MONTAGEM:

Montagem: Em uma travessa faça uma cama com o purê, arrume as sardinhas sobre o purê, sobre as sardinhas o molho de maracujá.

Delícia!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49135-sardinha-ao-molho-de-maracuja.html>