SARDINHA NA BRASA

INGREDIENTES

12 sardinhas limpas (sem escama,cabeça e barrigada)

2 colheres sal

1 colher pimenta do reino

salsa a gosto

1/2 xícara de pimentão em cubos pequenos

1/2 xícara de azeite

1 tomate pequeno em cubos sem semente

Papel alumínio para enrolar

MODO DE PREPARO

Em um recipiente tempere as sardinhas com o sal, a pimenta-do-reino, a salsa e por dentro dela colocar os tomates e o pimentão.

Feche a barriga e coloque em cima do papel alumínio cortado em retângulos (o suficiente para que não fique peixe para fora), regue com o azeite e feche bem para não abrir.

Leve à churrasqueira em brasa por até 5 minutos.

Cuidado ao retirá-la da grelha pois o papel aquece muito e as sardinhas quebram facilmente.

Você também pode grelha-las sem o papel mais o risco de elas quebrarem é maior.

Sirva quente com salada vinagrete.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50016-sardinha-na-brasa.html