

SARDINHA RECHEADA COM PURÊ E BACON

INGREDIENTES

PARA EMPANAR:

Para empanar: 2 ovos batidos

2 xícaras de chá de farinha de rosca ou fubá ou mandioca crua fina ou trigo para empanar.

PURÊ:

Purê: 500 g de batata cozida espremida

5 colheres de leite

50 g de bacon frito

sal a gosto

1 colher de sopa cheiro verde

MODO DE PREPARO

PURÊ:

Purê: misture os ingredientes do purê menos o cheiro verde, coloque na panela e leve ao fogo até desprender um pouco da panela.

Desligue o fogo e acrescente o cheiro verde, e deixe esfriar.

Tempere as sardinhas com alho, sal, pimenta e limão.

Recheie com um pouco de purê e costure a barriga, passe pelo ovo batido e farinha para empanar, tendo o cuidado de empanar bem a parte da barriga.

Frite em óleo bem quente que cubra as sardinhas.

Sirva como petiscos, com pratos quentes, com saladas ou como desejar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50198-sardinha-recheada-com-pure-e-bacon.html>