SARDINHA TRADICIONAL

INGREDIENTES

1 kg de filé de sardinha

2 cebolas

1 tomate

1 pimentão verde

1 pimentão vermelho

2 colheres (sopa) de óleo (ou azeite)

1/2 xícara de vinagre

4 dentes de alho amassadinhos

3 folhas de louro

1 ramo de salsinha

sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Fazer uma "cama" na panela de pressão com uma cebola cortada em rodelas. Colocar as sardinhas e cobri-las com os demais ingredientes, finalizando com o óleo e o vinagre. Levar ao fogo e, quando começar a ferver deixar mais 20 minutos e apagar o fogo. Abrir a panela só quando estiver totalmente fria, de preferência no dia seguinte. É uma ótima entrada que pode ser servida com pão italiano e se conserva na geladeira por 15 dias. Não pode ser congelada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50201-sardinha-tradicional.html