

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 rodela. 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>