

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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