

SARDINHA À MODA DA CLAU

INGREDIENTES

- 1 kg de sardinhas limpas sem cabeças e espinhas
- 4 dentes de alhos amassados
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- Sal a gosto
- 1/2 limão
- 2 copos americanos de farinha de trigo com fermento
- 1/2 copo de leite 1/2 maço de cheiro verde picadinho
- 1 copo de creme de leite com soro
- 1 pacote de queijo ralado de 100 g

MODO DE PREPARO

- Bater todos os ingredientes (menos a sardinha) no liquidificador.
- Separar a sardinha ao meio no sentido horizontal.
- Passar nessa massa dos dois lados e fritar em óleo bem quente.
- Colocar em uma tigela com papel toalha para ficar bem sequinho.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50447-sardinha-a-moda-da-clau.html>