

# SARDINHA DO BETÃO

## INGREDIENTES

1 kg de sardinha limpa  
6 cebolas médias  
2 tabletes de caldo de galinha  
1/2 copo de óleo  
1 copo de vinho tinto seco  
1/2 colher (sopa) sal

## MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão coloque o óleo, o vinho e 3 cebolas cortadas em rodela grossas (2 cm).

Em seguida coloque a sardinha, o sal, os tabletes de caldo de galinha e as outras 3 cebolas cortadas em rodela grossas (2 cm).

Feche a tampa e leve ao fogo alto até pegar pressão.

Em seguida, abaixe o fogo e deixe cozinhar por 20 minutos.

Só servir e apreciar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50884-sardinha-do-betao.html>