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 rodelas grossas (2 cm).

Em seguida coloque a sardinha, o sal, os tabletes de caldo de galinha e as outras 3 cebolas cortadas em rodelas 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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