SARDINHA CASEIRA

INGREDIENTES

2 copos de água

1 copo de óleo

1 copo de vinagre

1/2 colher (sopa) de sal

2 colheres (sopa) de extrato de tomate

1 kg de sardinha (pode ser outro peixe mas com sardinha fica mais característico)

Cebola, alho, caminho e cheiro verde a gosto

MODO DE PREPARO

Retire as escamas e as cabeças do peixe.

Coloque todos os ingredientes (menos o peixe) em uma panela de pressão destampada e deixe ferver.

Quando estiver fervendo, coloque o peixe, certifique-se que o líquido cobriu os peixes (pois depende do tamanho dos peixes ou do copo que se usa).

Feche a panela e deixe cozinhar por aproximadamente 50 minutos em fogo baixo.

Só destampe a panela depois de fria.

Está pronta.

Pode-se consumir morna, em temperatura ambiente ou gelada.

Pode-se fazer um patê amassando a sardinha e um pouco do caldo com maionese ou outro ingrediente e colocar sobre biscoitos ou pão.

Pode colocar a sardinha sem amassar dentro do pão, fica uma delícia.

Fica muito boa também como tira gosto.

Não precisa conservar em geladeira, se não demorar muito para consumir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51666-sardinha-caseira.html