

SARDELLA FÁCIL

INGREDIENTES

2 pimentões vermelhos sem sementes cortados em fatias

10 dentes de alho

12 colheres de sopa de azeite extra virgem

1 colher de sopa de orégano

1 colher sobremesa de pimenta calabresa

100 g de anchova

MODO DE PREPARO

Refogar o alho espremido, no azeite, até dourar. Colocar o pimentão e deixar cozinhar até que fique al dente.

Despejar este refogado em um liquidificador aproveitando todo o azeite que sobrar na panela. Juntar o orégano, pimenta calabresa e a anchova (escorrendo bem o óleo) e bater até misturar bem os ingredientes.

Despejar esta mistura na panela novamente em fogo baixo e deixar levantar fervura até ficar com aspecto granulado. Cerca de 1 minuto no fogo.

Deixar esfriar e manter na geladeira. Servir com torradas ou pão italiano.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52860-sardella-facil.html>