ROLÊ DE SARDINHA

INGREDIENTES

1 kg de filé de sardinha temperado com sal e suco de limão, divida os filés ao meio

Tiras de bacon

Pedacinhos de calabresa

Trigo, ovo e farinha de rosca para empanar

MODO DE PREPARO

Coloque tira de bacon sobre o filé de sardinha, um pedacinho de calabresa, enrole e prenda com palito. Faça assim em todos os filés, passe na farinha de trigo, no ovo batido na farinha de rosca e frite em bastante óleo.

Sirva sobre folhas de alface, e use como tira gosto ou coloque no pirex, faça um molho e sirva acompanhada com arroz e salada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54220-role-de-sardinha.html