

SARDINHA AO MOLHO CREMOSO

INGREDIENTES

1 colher (sopa) de cebola ralada

2 colheres (sopa) de margarina

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

sal a gosto.

2 xícaras (chá) de leite

1 dente de alho amassado

2 colheres (sopa) de óleo.

1 maço de espinafre a ferventado picadinho.

1 lata de sardinha coqueiro em molho de tomate temperado

MODO DE PREPARO

Doure a cebola na margarina.

Junte a farinha, o sal e, aos poucos, o leite, mexendo até engrossar.

Coloque no refratário médio.

Reserve.

Espalhe o molho das sardinhas (reserve as sardinhas) sobre o molho branco.

Cubra com o espinafre reservado e espalhe as sardinhas reservadas.

Leve ao forno médio por 10 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55851-sardinha-ao-molho-cremoso.html>