

# 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 aferventado 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>