

SARDELLA DO CAIS

INGREDIENTES

375 g de pimentão vermelho
125 g de tomate italiano bem maduro
60 g de aliche
100 g de carapau fresco
3 g de funcho
4 g de paprica picante
3 g de pimenta calabresa
1 folha de louro seca
190 g de azeite de oliva extra virgem
20 g de vinagre de vinho tinto
20 g de alho
3 g de tomilho fresco
5 g de alecrim fresco
15 g de manjerona fresca

MODO DE PREPARO

Queime os tomates e pimentões na churrasqueira, e tire a pele e a semente

Adicione o vinagre e cozinhe por mais 2 minutos

Processe no liquidificador até bem liso e volte para a panela

Resfrie antes de servir

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/107-sardella-do-cais.html>