

# 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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