

SARDINHA FRITA

INGREDIENTES

6 sardinhas inteiras
óleo para fritas
2 alho
tempero pronto sabor alho
sal
pimenta-do-reino em pó
300 g de farinha de trigo
1 ovo

MODO DE PREPARO

Limpe as sardinhas
Escame as sardinhas com a mão, debaixo da torneira ou com o auxílio de uma faca
Retire a cabeça e as vísceras
Com a mão, abra ao meio seguindo a espinha dorsal
Lave muito bem em água corrente
Deixe de molho na água e um pouco de sal por 20 a 30 minutos
Retire as pequenas espinhas com auxílio de faca
Depois de limpas, acrescente sal, pimenta
Coloque o trigo em um prato
Em outro prato quebre o ovo com a gema e acrescente uma pitada de sal, pimenta
Pegue uma sardinha por vez e passe
Em seguida no trigo
Em uma frigideira, coloque o óleo em uma altura que cubra a sardinha e aqueça por 1 minuto
Coloque a sardinha e frite dos dois lados até que fique dourada
O processo de colocar a sardinha na água e sal chama

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/12057-sardinha-frita.html>