

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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