

SAMBIQUIRA DE BOTEÇO

INGREDIENTES

2 kg de sambiquira
1 limão
1 cebola grande
pimenta-do-reino a gosto
sal a gosto
cominho a gosto
500 ml de óleo
alho torrado a gosto

MODO DE PREPARO

Limpe a sambiquira; identifique onde tem uma protuberância fininha na qual quando é apertada elimina o óleo da glândula da sambiquira

Depois de identificada, faça um corte em triângulo de forma que você consiga eliminar toda a glândula da sambiquira; é um processo um pouco demorado no início, mas depois pega

Observe se não tem alguns resíduos de penas e, caso tenha, retire puxando com a faca

Depois de limpa, reserve

Rale a cebola no ralo fino e acrescente à sambiquira

Em seguida, inclua o sal, um toque de pimenta

Deixe marinar por uns 30 minutos

Passa para um escurridor grosso e deixe eliminar o máximo do caldo do tempero

Recolha

Sambiquira é uma delícia para tomar com uma cerveja bem gelada ou uma caipirinha caprichada e até mesmo com refrigerante

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/9150-sambiquira-de-boteco.html>