

Sardela la Toscana



Ingredientes: 1 quilogramas de pimentão vermelho limpo
100 grama de aliche picadinho
1 chávena de molho de tomate
2 unidade de dentes de alho
3 unidade de pimenta vermelha dedo de moça
2 colher de sopa de orégano
2 colher de sopa de colorau
1 chávena de azeite
0 totaste de sal

Instruções de preparação:

Bater no liquidificador pimentão,alho,pimenta,oregano,colorau e o molho de tomate Em uma panela colocar os ingredientes ja batido levar ao fogo ,cozinhar por 10 minutos acrescentar o sal e o aliche Deixe esfriar ,misture o azeite. Colocar em vidro esterilizados Conservar em geladeira

Sugestões Adicionais: