

Filetes de sardinha

Ingredientes:

Sardinhas abertas (filete)
Sal, pimenta e sumo de limão
Farinha, óleo para fritar

Preparação:

Tempere os filetes de sardinha com sal, pimenta e regue com bastante sumo de limão, deixe a marinar pelo menos 2 horas.
Na hora de fritar, passe os filetes por farinha e leve-os a fritar em óleo quente.