

# Filetes de sardinha

## INGREDIENTES

Sardinhas abertas (filete)  
Sal Marinho Rui simeão  
Pimenta  
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.



Alberto Ramos Moreira  
935 626 736  
[a.t.moreira.email@sapo.pt](mailto:a.t.moreira.email@sapo.pt)

