

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.