SAMBIQUIRA DE BOTECO

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

Passe para um escorredor 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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/9150-sambiquira-de-boteco.html