

## **MAIONESE DE SARDINHA EM CAMADAS**

**NELCI ROSA.**

### **INGREDIENTES:**

- 1 kl de batatas.
- suco de 1 limão.
- 1 e ½ xícara (chá) de maionese (comprada pronta)
- sal, pimenta-do-reino e salsa picada a gosto.
- 2 latas grandes ou 4 latas pequenas de sardinhas escorridas sem espinhas.
- 2 tomates maduros sem sementes em cubos.
- 1 lata de ervilha escorrida.
- óleo para untar.
- filés de sardinha (para decorar)



### **MODO DE PREPARO:**

Lave as batatas, coloque em uma panela e cozinhe com casca em água fervente com sal por 20 minutos ou até amaciar. Escorra e passe pelo espremedor. Adicione o limão, a maionese, sal, pimenta, mexa e reserve. Em uma vasilha, misture a sardinha, o tomate, a ervilha, sal, pimenta e salsa. Em uma forma de buraco (de pudim) de 20 cm de diâmetro untada, intercale camadas de salda de sardinha e maionese, terminando em maionese. Leve à geladeira por no mínimo 2 horas antes de servir. Desenformar e decore com filés de sardinha em conserva, ervilha e tomates, (como mostra a foto).

E bom apetite!

Obs: (Prático e gostoso.)