



## Sardela



**Rendimento**

10 porções



**Tempo de preparo**

00:40

## Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Pimentão vermelho (picado)	3 unidades grandes	570 g
Extrato de tomate Ajinomoto®	1 xícara (chá)	200 g
Água	Meia xícara (chá)	100 ml
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	Meia xícara (chá)	100 ml
Alho (picado)	3 dentes	9 g
Pimenta calabresa (em flocos)	1 pitada	0,2 g
Orégano	1 colher (sopa)	1,5 g
HONDASHI® Profissional	1 colher (sopa)	13 g
Sal	1 pitada	0,4 g

## Modo de Preparo

1. No copo do liquidificador, coloque os pimentões, o Extrato de Tomate Ajinomoto® e a água, e bata por 3 minutos em velocidade média, ou até triturar bem. Reserve.
2. Em uma panela grande, coloque o Azeite TERRANO™ e leve ao fogo médio para aquecer.

Junte o alho e refogue por 1 minuto, ou até ficar levemente dourado. Acrescente o molho batido, a pimenta calabresa e o orégano, e deixe cozinhar por 30 minutos, em fogo baixo, com a panela semitampada, mexendo ocasionalmente.

**3.** Quando começar a soltar do fundo da panela, mexa constantemente, e adicione o HONDASHI® Profissional e o sal. Mexa por mais 1 minuto e retire do fogo. Deixe esfriar e sirva em seguida.