



Bruschetta de sardinha à portuguesa

Categoria
Peixe

Tempo de preparação
Rápido

Dificuldade
Fácil

Custo
"

Com quem?
Selecionar

Nº de pessoas
2 pessoas

Ingredientes

Q.b. de Azeite Gallo Reserva

1 lata Gallo de Sardinhas em azeite Virgem Extra e Tomate

- 1 pimento amarelo
- 1 pimento vermelho
- 1 dente de alho picado
- 2 fatias de pão
- 1 tomate maduro picado
- 1 chalota pequena
- Q.b. de sal e pimenta
- Q.b. de coentros

Modo de preparação

1

Corte os pimentos em fatias, retire as sementes e coloque num tabuleiro de forno. Polvilhe com o alho, sal e pimenta e finalize com azeite.

2

Leve ao forno a 190°C por 15 minutos.

3

Abra a lata de sardinhas e verta o líquido por cima das fatias de pão torrado.

4

Coloque por cima o tomate, os pimentos e a chalota picada. Tempere com mais um pouco de sal.

5

Finalize com folhas de coentros e as sardinhas.

Produtos utilizados



Reserva

Azeite Virgem Extra



Sardinhas em azeite

Virgem Extra e Tomate

Conservas de Peixe

Veja também

✖ Peixe ⏱ Rápido 🍽️ Fácil

Tosta de cavala com laranja

✖ Peixe ⏱ Rápido 🍽️ Fácil

Bagel com filete de atum e pickles de cebola roxa

✖ Peixe ⏱ Médio 🍽️ Fácil

Torre de bacalhau de cebolada de pimentos e batatas laminadas

✖ Peixe ⏱ Rápido 🍽️ Médio

Bacalhau à brás

✖ Peixe ⏱ Demorado 🍽️ Fácil

Salada de polvo com batatas e feijão verde



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide