



Bruschetta de sardinha à portuguesa



Categoria
Peixe



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Fácil



Custo
"



Com quem?
Seleccionar



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