



## 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 ⌚ Demorado 🟢 Fácil

*Salada de polvo com batatas e feijão verde*

---

🐟 Peixe ⌚ Médio 🟡 Médio

*Lulas grelhadas com ervas e malaquetas*

---

🍝 Massas ⌚ Médio 🟢 Fácil

*Linguini com cavala*

---

🐟 Peixe ⌚ Médio 🟢 Fácil

*Atum com batatas e espargos*

---

🐟 Peixe ⌚ Médio 🟢 Fácil

*Tacos de salmão*

---



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide