Bruschetta de sardinha à portuguesa

Categoria	*Tempo de preparação*	*Dificuldade*	*Custo*	*Com quem?*	*Nº de pessoas*
Peixe	Rápido	Fácil	"	Seleccionar	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 190ºC por 15 minutos.
3. Abra a lata de sardinhas e verta o liquido 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

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide