

# Bruschettas de sardinhas e pimentos

Peixe —   25 min  4 pessoas

[chef.continente.pt/receitas/bruschettas-de-sardinhas-e-pimentos](http://chef.continente.pt/receitas/bruschettas-de-sardinhas-e-pimentos)



## Ingredientes

4 fatias de broa

1 dente de alho

Azeite virgem extra Continente q.b.

1 chávena de pimentos vermelhos assados  
Continente

1 c. chá de tomilho Continente

2 latas de sardinhas em tomate Continente

Coentros picados q.b.

## Confeção

1. Esfregue as fatias de broa com o dente de alho e regue-as com um fio de azeite.
2. Disponha-as num tabuleiro e leve-as ao forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 20 minutos ou até o pão ficar bem dourado.
3. Retire-as do forno e em cima de cada fatia faça uma cama de pimentos assados misturados com o tomilho.
4. Adicione outra cama de sardinhas em tomate, abertas ao meio, e finalize com coentros picados finamente.
5. Sirva de imediato.