

Bruschettas de sardinhas e pimentos

Peixe —    25 min  4 pessoas

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.