



Sardinha assada com legumes



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:30

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	3 colheres (sopa)	45 ml
Sardinha (limpa e sem espinhas)	20 unidades pequenas	1 kg
Tomate (sem pele e sem sementes [concassé], picado)	1 unidade grande	225 g
Pimentão verde (em tiras finas)	1 unidade média	150 g
Cebola (cortada em pétalas)	1 unidade média	150 g
AJI-SAL® CHURRASCO	Meia colher (chá)	10 g

Modo de Preparo

1. Em uma GN, distribua metade do Azeite TERRANO™, disponha as sardinhas, o tomate, o pimentão e a cebola. Regue com o restante do Azeite TERRANO® e polvilhe com o AJI-SAL®.
2. Leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 15 minutos, ou até que as sardinhas comecem a dourar. Retire do forno e sirva em seguida.