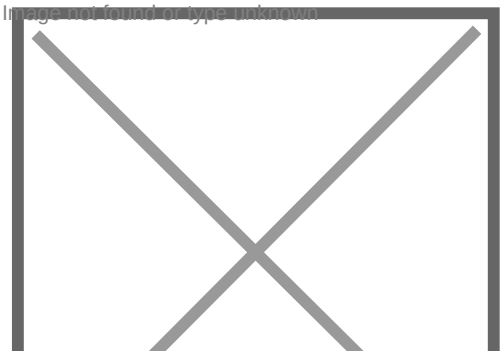

Sardinha assada

Rendimento
10 porções

Tempo de preparo
00:50

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	1 xícara (chá)	100 ml
SABOR A MI® Alho & Sal	meia colher (chá)	3,2 g
HONDASHI® Profissional	1 colher (sopa)	13 g
Batata (descascada, cortada em rodelas finas, branqueada)	2 unidades médias	400 g
Pimentão vermelho (picado)	1 unidade média	150 g
Sardinha (limpa)	-	1 kg
Tomate-cereja	1 xícara (chá)	145 g
Limão (em rodelas)	1 unidade média	50 g
Salsa (picada)	3 colheres (sopa)	15 g
Ovo (cozido, em gomos)	5 unidades	250 g

Modo de Preparo

1. Em um bowl médio, misture o Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®, o SABOR A MI®

Alho e Sal e o HONDASHI®.

2. Distribua metade da mistura no fundo de uma GN, faça uma camada de batata e uma camada com metade do pimentão, regue com mais 3 colheres (sopa) de azeite temperado. Cubra com as sardinhas, o tomate cereja e o restante do pimentão. Disponha as rodelas de limão sobre os peixes e regue com o restante do azeite.

3. Leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 30 minutos, ou até os legumes ficarem macios. Retire do forno e decore com a salsa e os ovos cozidos. Sirva em seguida.