

## Sardinhas assadas com pimenta chili, limão e alho

### Ingredientes

8 sardinhas  
1 colher (chá) de erva-doce  
1 pimenta chili (ou a gosto)  
4 dentes de alho  
Meio limão  
1 colher (chá) de talo de salsa

### Modo de preparo

Ligue o forno na temperatura máxima para ficar bem quente. Coloque os peixes em uma assadeira e tempere com azeite e erva-doce.

Agora é o momento de preparar a pimenta, o alho e o limão. Fatie a pimenta chili na diagonal e coloque sobre as sardinhas. Esprema os alhos sobre o peixe e, em seguida, faça o mesmo com meio limão. Pique os talos da salsa, adicione e misture tudo, colocando um pouco de salsa nas cavidades das sardinhas.

Asse por cerca de dez minutos e quando estiverem bonitas, crocantes e douradas elas estão prontas.