Sardinhas crocantes no forno com pimentos

Chefe Hernâni Ermida

INGREDIENTES

3 latas de sardinha em conserva com tomate
9 folhas de massa filo
3 pimentos vermelhos assados sem pele e pevides
3 tomates maduros duros
1 cebola rocha
1 raminho de coentros picados
1 dl de azeite extra-virgem Pedra Lavrada
2 c.s de vinagre de vinho

Chef Hernâni Ermida
A vida com mais sabor

PREPARAÇÃO

Lave o tomate, corte-o ao meio, retire as pevides e corte-os em cubos pequenos. Deite para uma tigela, descasque a cebola, pique-a muito fina e junte-a ao tomate, junte a salsa, o azeite e o sumo de lima ou o vinagre, tempere com sal, pimenta e misture bem.
Ligue o forno a 180º, escorra as sardinhas, ponha em cima da mesa a massa filo em montinhos de três folhas pinceladas com manteiga derretida depois corte-as ao meio de modo a ficar com 6 retângulos.
Corte os pimentos em tiras grossas, ponha em cima de um retângulo de massa uma tira de pimento em cima uma sardinha e um raminho de salsa, enrole, dobre as pontas da massa, coloque no tabuleiro e pincele com manteiga.
Leve ao forno durante 15 minutos até ficarem douradinhos, retire e sirva com o molho. Acompanhe com uma salada verde.