

Sardinhas crocantes no forno com pimentos

Chefe Hernâni Ermida

INGREDIENTES

3 latas de sardinha em conserva com tomate ou azeite
9 folhas de massa filo
3 pimentos vermelhos assados sem pele e pevides
3 tomates maduros duros
1 cebola rocha
1 raminho de salsa ou coentros picados ou orégãos
1 dl de azeite
Sumo de uma lima ou 2 c.s de vinagre de vinho
Sal e pimenta q.b
Manteiga para untar



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 180°, 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.



**CLUBE VINHOS
PORTUGUESES**