



Sardinhas assadas com molho de ervas



Categoria
Peixe



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
Médio



Com quem?
Com amigos



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

Q.b. de azeite Gallo
aromatizado Alho e
Pimenta

Q.b. de azeite Gallo
Reserva

- 12 sardinhas
- 1 colher de sopa de raspa de limão
- 1 colher de sopa de alecrim
- 1 colher de sopa de salsa
- 2 colheres de sopa de dente de alho picado
- 2 colheres de sopa de azeitonas verdes picadas
- 1 colher de sopa de alcaparras
- 12 espetos de madeira
- 2 limões
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta

Modo de preparação

1

Coloque as sardinhas em espetos de madeira. Disponha num tabuleiro de forno e tempere com a raspa de limão, alecrim, salsa picada, os dentes de alho, azeitonas e alcaparras.

2

Tempere com sal e pimenta. Regue com azeite e leve ao forno a 200°C com o grill ligado.

3

Sirva com um fio de Azeite Gallo Aromatizado Alho e Pimenta e gomos de limão.

Produtos utilizados



Alho e Pimenta

Outros Produtos



Reserva

Azeite Virgem Extra

Veja também

Peixe Demorado Fácil

Salada de polvo com batatas e feijão verde

 Peixe  Médio  Médio

Lulas grelhadas com ervas e malaquetas

 Massas  Médio  Fácil

Linguini com cavala

 Peixe  Rápido  Fácil

Bruschetta de sardinha à portuguesa

 Peixe  Médio  Fácil

Atum com batatas e espargos



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide