



ANTEPASTO DE BERINJELA COM SARDINHA

Tempo de preparo: 30 minutos

Tempo de forno: 30 minutos

Tempo total: 1 hora

Rendimento: 8 porções

Ingredientes:

meia xícara (chá) de azeite de oliva
1 embalagem de tomates cereja (200 g)
3 dentes de alho grandes fatiados
1 colher (chá) de orégano fresco
1 berinjela grande cortada em fatias finas
1 colher (chá) de vinagre de maçã
meia colher (chá) de sal
1 colher (sopa) de salsinha picada
2 latas de Sardinha em Óleo COQUEIRO

Para servir:

telhas de tapioca

Modo de preparo:

1. Preaqueça o forno em temperatura média (180°C).
2. Em uma assadeira média (33 x 23 cm), coloque metade do azeite, os tomates, o alho, o orégano e misture bem.
3. Leve ao forno por 30 minutos, mexendo na metade do tempo até os tomates murcharem. Reserve.
4. Escorra as Sardinhas em Óleo COQUEIRO, limpe e retire as espinhas e reserve.
5. Em uma frigideira, aqueça o azeite restante e grelhe as fatias de berinjela dos dois lados. Depois de grelhadas, pique bem as fatias de berinjela e reserve.
6. Em uma tigela, coloque a berinjela picada, os tomates assados com o alho, o vinagre, o sal, a salsinha e as Sardinhas em Óleo COQUEIRO reservadas e misture delicadamente até ficar homogêneo.
7. Leve a geladeira até o momento de servir. Sirva em telhas de tapioca.

DICA:

- ✓ Experimente servir o antepasto com Biscoitos de Arroz Integral Camil, pães variados e torradas.
- ✓ O antepasto pode ser feito com antecedência para soltar mais os sabores dos ingredientes e tem validade de 5 dias sob refrigeração.