



LEGUMES ASSADOS COM SARDINHA

Tempo de preparo: 25 minutos
Tempo de forno: 45 minutos
Tempo total: 1 hora e 10 minutos
Rendimento: 6 porções

INGREDIENTES

4 batatas lisas com casca cortadas em quatro
1 abobrinha cortada em meia lua
1 xícara (chá) de tomate-cereja cortados ao meio
2 xícaras (chá) de abobora cabotiá cortada em cubos
1 cebola cortada em 4 partes
4 dentes de alhos
2 colheres (sopa) de azeite
1 colher (chá) de sal
Orégano seco a gosto
2 latas de Sardinha em Óleo COQUEIRO

MODO DE PREPARO

1. Em uma assadeira grande coloque as batatas, abobrinha, os tomates, a abobora, a cebola, o alho e tempere com o azeite, sal e o orégano.
2. Misture bem e leve ao forno preaquecido (180°C) por 45 minutos ou até que todos os legumes estejam assados.
3. Retire do forno, escorra a Sardinha em óleo COQUEIRO, retire as espinhas e reserve.
4. Adicione as sardinhas e volte para o forno por 5 minutos.
5. Sirva em seguida.