



## 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.