BRUSCHETTAS DE SARDINHA, TOMATE E COGUMELO

Rendimento: 15 unidades
Tempo total: 30 minutos
Dificuldade: Muito Fácil

INGREDIENTES:

- 15 fatias finas de pão italiano
- 3 colheres (sopa) de azeite de oliva
- 2 latas de Sardinha ao Molho de Tomate COQUEIRO (125 g cada lata)
- 100 g de cogumelos Paris frescos fatiados
- 1 cebola pequena picada
- 2 dentes de alho picado
- 2 tomates médios, sem sementes, cortados em cubos pequenos
- 1 colher (sopa) de cheiro-verde picado
- Queijo Parmesão (para polvilhar)

MODO DE PREPARO:

1. Pincele com 1 colher (sopa) de azeite as fatias de pão e leve ao forno a 180°C até ficarem levemente dourado. Reserve.
2. Retire as Sardinhas com Molho de Tomate COQUEIRO da lata, remova as espinhas e reserve-as com o molho da lata.
3. Em uma panela, aqueça o restante do azeite e doure levemente a cebola e o alho.
4. Em seguida, junte os cogumelos e refogue rapidamente. Acrescente os tomates e três colheres (sopa) do molho das sardinhas reservado.
5. Desligue o fogo e junte as sardinhas e o cheiro-verde. Reserve.

MONTAGEM

6. Preaqueça o forno na temperatura alta (200°C).
7. Distribua em cada fatia de pão, o refogado de sardinha e cogumelo, polvilhe com queijo parmesão e leve ao forno preaquecido por 5 minutos ou até o queijo derreter levemente. Servir em seguida.