TORTA DE ESCAROLA COM SARDINHA

INGREDIENTES

Massa

500g de farinha de trigo

1 colher (chá) de sal

1 ovo

200 g de manteiga ou margarina

1/2 xícara de (chá) de água

Recheio

2 maços de escarola

1 tomate cortado em cubos

1 lata de sardinha sem óleo

200 ml de leite

1 colher (sopa) de amido de milho

MODO DE PREPARO

Massa

Faça uma bolinha com a massa, tampe ou cubra com um pano e deixe descansar por cerca de 30 minutos

Em uma panela refogue a escarola com alho, cebola e sal a gosto

Em seguida acrescente o tomate cortado e a sardinha esfarelada, deixe refogar por cerca de 1 minuto

Num copo separado, misture o amido de milho e o leite e vai acrescentando aos poucos no recheio, mexendo sempre até engrossar

Voltamos para a massa, com um rolo estique a massa para que fique em uma textura média (fina o recheio pode vazar/grossa a massa fica crua)

Faça cortes levemente e pincele com uma gema de ovo

Leve ao forno por cerca de 30/40 minutos, até que a massa fique amarelinha

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/1164-torta-de-escarola-com-sardinha.html