TORTA DE SARDINHA (COM ALHO NA MASSA)

INGREDIENTES

2 latas de sardinhas 2 dentes de alho 2 colheres cheias de margarina 2 ovos 1 e 1/2 copo (americano) de leite 1 e 1/2 copo (americano) de farinha de trigo 1 colher (sopa) de orégano (opcional) 1 colher (sopa) cheia de fermento 1 lata de milho 5 batatas pequenas (ou 3 grandes) 1 sachê de tempero pronto (vermelho ou laranja)cheiro verde agosto (opcional)

MODO DE PREPARO

RECHEIO

Descasque as batatas e corte-as em cubos pequenos.Leve ao microondas até ficar ao dente, com água e sal a gosto. Abra as latas de sardinhas e reserve o óleo da conserva em um recipiente.Limpe as sardinhas, tirando excesso de escamas e abrindo-as ao meio.Retire a espinha e triture as sardinhas com um garfo.Coloque-as em uma vasilha e misture meio sachê de tempero pronto.Abra a lata de milho e escorra o mesmo, podendo reservar uma contida do líquido para umedecer o recheio.Junte o milho, as batatas e um pouco do líquido do milho à vasilha com as sardinhas e misture tudo.Acrescente o cheiro-verde (opcional) e reserve o recheio.

MASSA

Bata o óleo reservado da sardinha junto com o alho no liquidificador.Depois de triturado o alho, acrescente a outra metade do sachê de tempero pronto, a margarina, os ovos, o leite e o orégano.Bata mais um pouco e adicione a farinha e uma pitada de sal a gosto.Por fim, coloque o fermento e bata para misturar tudo.

ENFORMAR

Unte uma forma de aproximadamente 20 cm x 30 cm com margarina.Coloque metade da massa.Acrescente o recheio.Cubra com a outra metade da massa. Leve ao forno praquecido por aproximadamente 40 minutos a 200º C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13958-torta-de-sardinha-com-alho-na-massa-2.html