

EMPANADA DE SARDINHA

INGREDIENTES

1 lata de sardinha
1 copo de leite
1/2 lata de ervilha e milho verde
1 colher (sopa) de requeijão cremoso
1/2 tomate
1/2 cebola
2 ovos
50 g de queijo ralado
1/2 copo de óleo

MODO DE PREPARO

Escorra o óleo da lata e amasse a sardinha.

Em uma panela, coloque um fio de azeite e doure a cebola e o tomate picados.

Em seguida, junte a sardinha amassada e refogue.

Após isso, acrescente o milho e a ervilha e, em seguida, 1 colher de requeijão.

Se desejar, adicione 1 colher (sopa) de molho de tomate para dar mais cor e uma pitada de pimenta calabresa.

Deixe ferver, tire do fogo e reserve.

No liquidificador, bata o leite, os ovos, a farinha de trigo, o óleo e 40 g de queijo ralado (reserve um pouco para polvilhar por cima).

Bata a massa, limpando os cantos do liquidificador até ela ficar lisa, mas grossinha.

Despeje metade da massa em uma forma untada, coloque o recheio bem espalhado e cubra com o restante da massa.

Enquanto isso, preaqueça o forno a 210° C.

Polvilhe o restante do queijo ralado por cima da massa e leve ao forno por aproximadamente 30 minutos.

Quando estiver dourado por cima, espete um palito e, se sair limpo, estará pronto.

Corte em quadradinhos e espere esfriar.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14892-empanada-de-sardinha.html>