BOLA DE SARDINHA

INGREDIENTES

MASSA:

massa:4 xícaras de trigo sem fermento

2 colheres (sopa) de fermento biológico

3 colheres (sopa) de açúcar

2 colheres (sopa) de leite em pó

3 ovos

2 colheres (sopa) de margarina

1/2 xícara de óleo misturado com azeite

1 1/2 xícara de água morna

sal a gosto

RECHEIO:

Recheio:2 latas de sardinha

1 dente de alho

1 lata de seleta de legumes

100g de molho de tomate (com uma colher rasa de açúcar)

1 cebola cortada em rodelas finas

1 pimentão cortado em rodelas finas

orégano a gosto

azeitonas e tomate (para decorar)

cheiro verde picado (opcional)

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha, misture a farinha de trigo, o sal, o fermento, leite em pó e o açúcar. Reserve.

Esquente a água.

No liquidificador, coloque a água morna, os ovos, a margarina e o óleo misturado com azeite. Bata na potência máxima por 1 minuto.

Na tigela com a farinha de trigo, acrescente aos poucos a mistura do liquidificador, mexendo sempre com uma colher de pau até ficar bem homogênea.

Coloque metade da massa em uma forma redonda, untada com margarina e farinha de trigo. Espalhe com a ajuda

de uma espátula.

Para o recheio, refogue o alho em um pouco de óleo, acrescente a sardinha, cheiro verde, o molho de tomate com uma colher de açúcar e a seleta de legumes. Espere esfriar.

Acrescente o recheio na metade da massa.

Cubra com rodelas finas de cebola, pimentão e o orégano.

Coloque o restante da massa por cima.

Decore com azeitonas e fatias finas de tomate e pimentão.

Polvilhe com um pouco de orégano.

Leve ao forno preaquecido à 180º C por cerca de 50 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15081-bola-de-sardinha.html