

PIZZA DE SARDINHA "BONJUH"

INGREDIENTES

2 xícaras de leite
3 ovos
1/4 de xícara de óleo
1 xícara de queijo ralado
3 xícaras de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
1 cebola
2 dentes de alho
1 lata de tomate pelado
2 colheres (sopa) de extrato de tomate
3 latas de sardinha
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture o leite, os ovos, o óleo e o queijo ralado.

Bata até obter uma mistura uniforme.

Adicione, aos poucos, a farinha de trigo e, por último, o fermento.

Misturar até obter uma massa lisa e despeje em uma forma retangular, untada e enfarinhada.

Leve ao forno a 180º C, durante 15 minutos.

Em uma panela, refogue a cebola picada até dourar.

Adicione o alho e deixe refogando até liberar o aroma.

Adicione os tomates pelados e o extrato de tomate.

Cozinhe em fogo baixo até que o tomate se desmanche.

Adicione as sardinhas, ajuste o sal e misture bem.

Retire a massa do forno, disponha o molho por cima e faça furinhos com um garfo.

Leve ao forno por mais 20 minutos e está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20057-pizza-de-sardinha-bonjuh.html>