

TORTA DE SARDINHA DA CONCEIÇÃO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 3 latas de sardinha ao molho

milho

azeitona picada

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes secos.

Adicione todos os ingredientes líquidos, deixando o leite por último pra dar o ponto desejado.

Coloque toda a massa em forma untada com óleo e farinha.

Abra as 3 latas de sardinha e amasse-as num prato.

Se achar que está muito seco, adicione um pouco de molho de tomate pronto às sardinhas.

Coloque as sardinhas amassadas sobre a massa na assadeira.

Adicione azeitonas e milho sobre as sardinhas.

Asse em forno 200° C, por 30 a 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21286-torta-de-sardinha-da-conceicao.html>