TORTA DE SARDINHA DO BETÃO

INGREDIENTES

Massa

4 ovos

1 e 1/2 copo leite

1 copo de óleo

2 copos de farinha de trigo

1 colher de fermento em pó

pitada de sal

Recheio

4 latas de sardinha

1 cebola grande picada

2 dentes de alho

100 g de azeitonas picadas

1 lata de seleta de legumes

1 envelope de tempero pronto

salsinha a gosto

pitada de colorau

MODO DE PREPARO

Massa

Recheio

Use o óleo da sardinha para fritar a cebola e o alho

Deixe dourar e apague o fogo

Acrescente as sardinhas, a seleta de legumes, a salsinha, as azeitonas picadas e o tempero pronto

Mexa bem e reserve

Coloque uma pitada de coloral

Leve para assar em forno preaquecido a 180° C por aproximadamente 40 minutos

Em uma forma untada, coloque metade da massa, em seguida espalhe o recheio e cubra com o restante da massa

Essa massa fica liquida ok, mas bem espessa, bem grossa

Dica

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2151-torta-de-sardinha-do-betao.html