

# TORTA DE SARDINHA DIFERENTE

## INGREDIENTES

### MASSA

4 ovos

4 colheres (sopa) de farinha de mandioca

1 colher (café) rasa de sal

### RECHEIO

2 latas de sardinha com o óleo

1 lata de ervilha escorrida

10 azeitonas picadas (ou a gosto)

1 cebola picada

1 tomate picado

1 pitada de orégano

1 pitada de sal

## MODO DE PREPARO

### MASSA

Bata as claras em neve, em ponto bem firme.

Com a batedeira ainda batendo, junte as gemas uma a uma.

Bata bem e junte a farinha de mandioca e o sal.

Reserve.

### RECHEIO

Misture todos os ingredientes do recheio.

Junte 3 colheres cheias da massa, misturando bem.

Em uma forma média, coloque a mistura do recheio sobre uma camada de massa.

Cubra com o restante da massa

Leve para assar em forno preaquecido a 180º C por 20 minutos ou até ficar levemente dourado.

Sirva com arroz e salada ou como prato único.

### DICA

Eu uso sempre a sardinha em molho de tomate; acho que fica mais saborosa, mas pode ser a sardinha em óleo também.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23253-torta-de-sardinha-diferente.html>