

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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