

PIZZA DE SARDINHA SIMPLES

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 ovos

3 colheres (sopa) de margarina

1 e 1/2 copo americano de leite

1 sazon tempero para peixes

2 copos americano de trigo

1 colher (sopa) de fermento

Recheio:

5 latas de sardinhas

2 colheres de óleo

1 lata de milho em conserva

1/2 lata de extrato de tomate elefante

1/2 cebola de cabeça picada

1/2 pimentão picado

1 tomate cortado em rodela fina

1 pacotinho de queijo mussarela fatiada

orégano a gosto

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Leve ao fogo a cebola e o pimentão e frite com o óleo até dourar.

Junte o extrato de tomate e as sardinhas e mexa até as sardinhas se desmancharem um pouco.

Quando o molho estiver bem grosso, desligue o fogo e reserve.

Coloque o recheio em cima da massa pronta na forma.

Acrescente as rodela de tomates em cima, em seguida, as fatias da mussarela e salpique com o orégano.

Leve para assar a 180º C por 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25265-pizza-de-sardinha-simples.html>