

TORTA FÁCIL DE SARDINHA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras (chá) de leite

1 xícara (chá) de óleo

4 ovos inteiros

3 xícaras (chá) de farinha de trigo (se desejar, substitua uma das xícaras por farinha de trigo integral)

1 colher (sopa) de fermento em pó

4 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

1 colher (chá) de sal

RECHEIO:

Recheio: 1 lata grande de sardinha em conserva de óleo

4 colheres (sopa) de óleo (é possível utilizar 2 colheres do óleo da sardinha e 2 de óleo comum ou azeite)

1 cebola média picada

3 dentes de alho picados

2 tomates grandes picados

1/3 de xícara (chá) de azeitona verde picada

1 colher (sopa) de orégano

1 colher (chá) de sal

ervilha a gosto

COBERTURA:

Cobertura: 1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: No liquidificador, bata todos os ingredientes até obter uma mistura homogênea e reserve.

RECHEIO:

Recheio: Numa tigela, misture todos os ingredientes e reserve.

PREPARAÇÃO:

Preparação:Aqueça o forno em temperatura média.

Unte um refratário com óleo e reserve.

MONTAGEM:

Montagem:Coloque metade da massa no refratário preparado, cubra com o recheio e cubra com o restante da massa.

Cubra a massa com o creme de leite e leve para assar por 45 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25390-torta-facil-de-sardinha.html>