

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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