

# TORTA DE SARDINHA DA CINTIA

## INGREDIENTES

3 ovos

1 copo americano de óleo

1 e 1/2 copo de leite

3 copos de farinha de trigo

1 colher de pó royal

2 latas de sardinha

1 lata de milho

1 lata de ervilha

100 g de queijo ralado

sal a gosto

1 tomate picado sem casca e sem semente

1 cebola

pimentão e cheiro verde a gosto)

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Bata tudo no liquidificador, os ovos, o leite, a farinha de trigo, o óleo e o que até a massa ficar leve. Unte e enfarinhe a forma. coloque metade da massa, o recheio e cubra com a outra metade.

### RECHEIO:

Recheio: Coloque a sardinha na panela, amasse com garfo.

Depois, coloque tomate picado, a cebola, o pimentão, o milho, a ervilha e o cheiro verde e deixe ferver.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/26522-torta-de-sardinha-da-cintia.html>