

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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