

TORTA DE SARDINHA DA DONA THEREZINHA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 xícaras de farinha de trigo

1 ovo

2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina

1 colher (chá) de pó royal

1 colher (café) de sal

1/2 xícara (chá) de leite

1 colher (chá) de óleo

RECHEIO:

Recheio: 4 tomates picados

1 lata de sardinha

1 cebola picada ou batida

1 pitada de pimenta-do-reino

1 colher de chá de vinagre

pimenta malagueta (opcional)

azeitonas (o quanto quiser para o recheio)

1 colher de chá de azeite

MODO DE PREPARO

Picar os 4 tomates, com pele e sementes mesmo.

Junte a sardinha amassada, a cebola, sal, pimenta-do-reino, pimenta malagueta, óleo, vinagre e azeitonas com os tomates e reserve.

Misture os ingredientes da massa, até que fique uniforme.

Sova bem a massa.

Depois de sová-la, abra-a, coloque o recheio e feche-a como rocambole.

Unte uma forma, coloque o rocambole e pincele com uma gema de ovo.

Leve ao forno preaquecido a 200° C por cerca de 30 minutos ou até que esteja douradinha (depende da potência do seu forno, é importante que preste atenção para que não queime, mas também não fique cru).

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26534-torta-de-sardinha-da-dona-therezinha.html>