

TORTA SALGADA DE SARDINHA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 ovos

2 e 1/2 (copo americano) de leite

3 (copo americano) de farinha de trigo

2 (copo americano) de maisena

2 colheres (sopa) de margarina

1 cubo de caldo de galinha

1 colherinha de (chá) de sal

1 colher (sopa) de fermento em pó (royal)

RECHEIO:

Recheio: 3 latas de sardinha pequena

1 tomate grande sem sementes picadinho

1/2 cebola picadinha

2 colheres de cebolinha picada

100 g de mussarela ralada no ralo grosso

azeitona picada a gosto (opcional)

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata os ovos com o caldo de galinha, o sal e a margarina por 1 minuto no liquidificador.

Adicione o leite e bata novamente.

Vá colocando aos poucos a farinha de trigo, a maisena e continue batendo por último coloque o fermento e bata ligeiramente para misturar.

RECHEIO:

Recheio: Amasse as sardinhas e misture com os demais ingredientes.

MONTAGEM:

Montagem: Espalhe metade da massa em uma assadeira retangular média untada com óleo e farinha de trigo.

Depois, espalhe cuidadosamente o recheio e então cubra com a outra parte da massa.

Leve ao forno em temperatura média por 40 minutos ou até que doure.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27157-torta-salgada-de-sardinha.html>