

TORTA SALGADA DE SARDINHA NO LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 ovos

1 xícara (chá) de óleo (250ml)

1 xícara (chá) de leite

12 colheres (sopa) de farinha de trigo

3 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

1 tablete de caldo de galinha

2 colheres (sopa) de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio: 2 latas de sardinha ao molho de tomate

1 lata de milho verde

1 lata de ervilha

1 tomate grande cortado em pedaços pequenos

1 cebola fatiada

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes da massa (menos o fermento) no liquidificador.

Bata até formar uma massa homogênea.

Esmalhe as sardinhas e misture com o milho e a ervilha.

Coloque o tomate picado e a cebola, misture tudo.

Em uma forma de tamanho médio, e untada com óleo e um pouco de farinha de trigo, distribua metade da massa.

Coloque o recheio, espalhando bem.

E por cima coloque o resto da massa, para fechar a torta.

Caso queira, polvilhe queijo parmesão em cima, fica uma delícia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27249-torta-salgada-de-sardinha-no-liquidificador.html>