

BOLO DE SARDINHA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1 kg de sardinha fresca

2 pimentão

1 cebola

2 dente de alho

1 lata de massa de tomate

sal a gosto

MASSA:

Massa: 500 g de trigo

2 copos de óleo

sal a gosto

água se necessário

orégano a gosto

2 ovos

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Coloque o 1 dente de alho e 1/2 cebola, dentro da panela de pressão.

Adicione a sardinha já limpa, na panela de pressão.

Deixe cozinhar por 20 minutos, aproximadamente.

Em outra panela, coloque o restante da cebola, o alho e o pimentão, para dourar.

Acrescente a sardinha já cozida e esfarele.

Depois, acrescente a massa de tomate, o sal a gosto e o orégano.

MASSA:

Massa: Bata à mão ou no liquidificador, o trigo, o óleo, o orégano e 2 ovos.

Bata tudo, até ficar uma massa não muito mole.

Se necessário, acrescente um pouco de água.

Depois, unte um tabuleiro ou forma de sua preferência.

Adicione a massa e o recheio.

Leve para assar em forno preaquecido a 180°C, por 30 minutos ou até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27468-bolo-de-sardinha.html>