

TORTA DE BERINJELA E SARDINHA

INGREDIENTES

2 ovos
1/2 xícara de óleo
1 xícara de leite
2 xícaras de farinha de trigo
1 colher de fermento
sal a gosto
2 berinjelas grandes cortadas em rodelas de 1 cm de largura
2 ou 3 latas de sardinha (a gosto)
1/2 cebola picada
1 tomate picado
1/2 lata de milho verde
orégano

MODO DE PREPARO

Bata a massa, juntando os ovos, leite, óleo, sal, farinha de trigo e o fermento e reserve.

Misture as sardinhas, os tomates, a cebola picada e o milho verde.

Em uma forma untada, despeje uma fina camada de massa.

Faça em cima da massa uma camada única de berinjela.

Em cima das berinjelas, coloque mais uma fina camada de massa.

Coloque a camada de recheio bem espalhado, procurando cobrir toda a massa.

Coloque a massa que restou em um saco de confeiteiro e cubra o recheio da torta fazendo linhas, decorando a gosto.

Polvilhe orégano.

Leve ao forno, por 35 minutos em média, ou até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28337-torta-de-berinjela-e-sardinha.html>