

TORTA SALGADA DA VOVÓ

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 ovos

2 xícaras de trigo

1 xícara de amido de milho

1 xícara de óleo

2 xícaras de leite

1 pitada de sal

1 colher de fermento em pó (para bolo)

RECHEIO:

Recheio:3 tomates médios

3 cebolas médias

2 pimentões médios

2 latas de sardinha (ao óleo)

1 lata de milho

sal

orégano

pimenta-do-reino

1 envelope de sazón vermelho

2 colheres de vinagre (ou limão) cheiro verde

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Em uma tigela acrescente o milho lavado e escorrido e as sardinhas (sem o óleo).

Pique em cubinhos os tomates, os pimentões, as cebolas e o cheiro verde e misture tudo.

Tempere com sal, pimenta-do-reino, orégano, o sazón e o vinagre.

Reserve.

MASSA:

Massa:Na batedeira bata os ovos e o óleo, acrescente o leite e o amido de milho.

Coloque o trigo, a pitada de sal e, por último, o fermento.

Misture delicadamente o recheio com o auxílio de uma colher.

Asse em forno preaquecido a 200°C por aproximadamente 30 minutos ou até que esteja dourado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31577-torta-salgada-da-vovo.html>