

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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