

TORTA ESPECIAL DE SARDINHA DE D. AMÉLIA

INGREDIENTES

2 ovos

1 copo de leite

1/2 xícara de chá de óleo ou azeite

sal a gosto

2 xícaras de chá de farinha de trigo sem fermento

1 pitada de sal

1 colher de sopa de fermento em pó

1/2 cebola

3 colheres de sopa de molho de tomate

1/2 copo de ervilha

queijo ralado a gosto

1 lata de sardinha em lata

1 dente de alho picado

salsinha, cebolinha e orégano a gosto

1 colher de sopa de manjericão ou manjerona (opcional)

1 tomate picado

queijo ralado a gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata no liquidificador os ingredientes líquidos.

Acrescente aos poucos a farinha de trigo e bata por alguns minutos, reserve.

RECHEIO:

Recheio: Refogue a cebola, o alho, a sardinha em fogo baixo.

Em seguida coloque o tomate, o manjericão ou manjerona, a ervilha e o molho de tomate.

Aumente o fogo e deixe engrossar, apague o fogo e reserve.

Prepare um refratário untado e enfarinhado.

Coloque metade da massa, o recheio e o orégano em seguida. Cubra com a outra metade da massa.

Cubra com o queijo ralado.

Assar em forno médio por aproximadamente 10 minutos.

Aumente o fogo e espere mais 5 minutos.

Depois é só servir e saborear.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31609-torta-especial-de-sardinha-de-d-amelia.html>