

# TORTA DE LIQUIDIFICADOR COM RECHEIO DE SARDINHA

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 1 copo de trigo  
1 copo de leite  
2 ovos  
1/2 colher de sopa de sal  
1/2 copo de óleo

### RECHEIO:

Recheio: 2 latas de sardinha  
1 lata de seleta de legumes  
1 tomate  
1 cebola  
1/2 pimentão  
cheiro verde a gosto  
sal e pimenta-do-reino a gosto  
um pouco de macarrão cozido ao dente

## MODO DE PREPARO

### RECHEIO:

Recheio: Refogue o tomate, a cebola e o pimentão, cortados em pedacinhos pequenos, com óleo, um pouco de sal e pimenta-do-reino.

Coloque as sardinhas com molho e tudo e deixe refogar mais um pouco.

Acrescente a seleta e, por último o macarrão.

Misture tudo e pronto.

Unte um refratário e distribua um pouco da massa.

Coloque o recheio e cubra com o restante da massa. Leve para assar em forno preaquecido por 15 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33921-torta-de-liquidificador-com-recheio-de-sardinha.html>