

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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