

TORTA FRIA DA VÓ

INGREDIENTES

- 1 pacote de pão para torta fria ou pão fatiado (sem as bordas)
- 2 latas de sardinha ao óleo
- 2 tomates grandes (sem pele)
- 1 cebola grande
- 1 dente de alho
- 2 colheres de sopa de extrato de tomate
- algumas folhas de temperinho verde
- 1/2 vidro de maionese

MODO DE PREPARO

Em uma panela refogue a cebola, o tomate e o alho.

Acrescente o extrato de tomate e coloque um pouco de água.

Deixe cozinhar até formar um molho, acrescente as sardinhas, mexa e desligue o fogo. Se precisar acrescente sal.

Pegue o pão e forre a parte de baixo de um pote alto, não muito grande.

Passe maionese sobre o pão e coloque o molho em cima, coloque mais pão, passe mais maionese e coloque mais molho, faça essas etapas até chegar ao topo do pote. Para finalizar termine com o pão, passe maionese e enfeite com o temperinho verde. Deixe na geladeira para gelar. Corte em fatias e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35375-torta-fria-da-vo.html>