

TORTA DE SARDINHA ENLATADA

INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de óleo
- 2 ovos
- 1 xícara (chá) de milho verde
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de maisena
- sal a gosto
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- 1/2 pacote de queijo parmesão ralado
- 3 latas de sardinha de tomate (ou a gosto)
- 1 lata de milho verde
- 1 lata de ervilha
- Algumas azeitonas verdes sem caroço

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Coloque em uma panela todas as sardinhas picadas com o molho, misture o milho, a ervilha e as azeitonas, espere levantar fervura e retire.

Despeje uma parte da massa na forma, não precisa ser untada, quando a massa cobrir o fundo da forma coloque todo o recheio e cubra com o resto.

Leve ao forno preaquecido por 30 minutos ou até dourar e espetar um palito ao meio e sair limpo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35410-torta-de-sardinha-enlatada.html>