

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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