

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 espumar um palito ao meio e sair limpo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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