

TORTA SALGADA SIMPLES E FÁCIL

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 4 ovos

2 xícaras de farinha de trigo com fermento

2 xícaras de leite

1 xícara de óleo

Sal a gosto (se preferir use um pacote de sazón)

RECHEIO:

Recheio: 2 latas de sardinha

1/2 lata de milho verde

1 tomate sem sementes, cortado em cubinhos

1/2 cebola bem picadinha

Cheiro verde e sal gosto

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Junte todos os ingredientes e bata no liquidificador até obter uma massa homogênea.

RECHEIO:

Recheio: Esmalhar como um garfo a sardinha utilizando o seu óleo, juntar a cebola bem picadinha, tomate cortado em cubinhos, cheiro verde, milho verde e sal a gosto.

Com o auxílio de uma colher misture o recheio com a massa.

Coloque a massa recheada em uma forma ou refratário retangular médio, untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo.

Levar ao forno médio, preaquecido por 30 a 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35850-torta-salgada-simples-e-facil.html>