

TORTA DE SARDINHA OU PIZZA JACÓ

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 ovos

1 xícara de óleo

1 xícara de leite (talvez precise de um pouco mais)

2 xícaras de farinha de trigo

1 colher de sopa de fermento

1 pitada de sal (eu coloco bem pouco, uma colher de chá, por exemplo)

RECHEIO:

Recheio: 6 a 8 tomates (dependendo do tamanho)

1 cebola grande

5 latas de sardinha

salsinha e cebolinha

orégano

queijo ralado

sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Comece fazendo o recheio.

Corte os tomates (sem sementes) e a cebola em pedaços bem pequenos e coloque numa vasilha.

Acrescente as sardinhas. Não se esqueça de tirar a espinha no meio de cada uma delas.

Acrescente orégano, salsinha, cebolinha e sal, a gosto.

Misture bem todos os ingredientes e reserve.

Para a massa, bata os ingredientes no liquidificador, acrescentando a farinha aos poucos.

Dependendo da força do seu liquidificador a massa pode ficar um pouco pesada e travar um pouco.

Pode ir acrescentando um pouquinho mais de leite (meia xícara no máximo) pra bater com mais facilidade. Não deixe que fique muito líquida.

Despeje a massa numa forma média, untada com manteiga e farinha.

Cubra com o recheio.

Coloque o queijo ralado por cima e coloque no forno preaquecido por 40 minutos, sempre dando uma olhada para não deixar queimar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38403-torta-de-sardinha-ou-pizza-jaco.html>