

TORTA DE SARDINHA COM BANANA DA TERRA

INGREDIENTES

4 latas de sardinha de 83 g
3 unidades de banana da terra
2 cebolas médias
1 pimentão médio
150 g de azeitonas verdes
1 tomate médio
2 beringelas médias
cheiro-verde
3 xícaras de chá de farinha trigo
2 gemas
1/2 xícara de óleo de cozinha
4 colheres de sopa de margarina cremosa temperatura geladeira
1 colher de sobre mesa de pó royal
Sal a gosto
3 colheres de azeite
5 colheres de vinagre
4 dentes alho amassados

MODO DE PREPARO

Corte em cubinhos as cebolas, o tomate, o pimentão.

Retire os corações das azeitonas, corte-as miúdas.

Frite o alho no azeite.

Coloque todos ingredientes que já estão cortados, deixe refogar.

Corte em cubos pequenos as berinjelas e adicione em seguida o vinagre, cozinhe só mais pouco.

Corte as sardinhas sem o óleo para não ficar pedaços e jogue dentro deste refogado, mexa para incorporar e desligue o fogo.

Em uma vasilha coloque o trigo, as gemas, o fermento, o óleo, 1 pitada de sal, a margarina coloque aos poucos, até que fique uma massa homogênea.

Com as pontas dos dedos abra a massa em um refratário médio.

Forre o fundo e as laterais reserve um terço da massa para cobrir a torta.

Corte as bananas como preferir, em rodela ou em fatias finas, e forre o fundo do refratário já com a massa.

Coloque o recheio com as mãos, abrindo aos poucos o restante da massa e colocando sobre o recheio para cobrir totalmente, não se preocupe com as pequenas falhas que ficarem.

Pegue uma clara coloque sobre a torta e vai passando a mão para ficar bem lisinha.

Asse até começar a dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42334-torta-de-sardinha-com-banana-da-terra.html>