

# TORTA CAPIXABA DE SARDINHA E REPOLHO MUITO FACIL

## INGREDIENTES

1 repolho médio  
2 latas de sardinha  
1 cebola média  
1/2 copo de azeite  
1 dente de alho  
1 colher de colorau  
1/2 copo de azeitona  
cheiro verde  
sal  
pimenta-do-reino  
3 ovos

## MODO DE PREPARO

Em um panela coloque o azeite e a cebola para dourar.

Adicione o colorau e o alho. Acrescente o repolho bem picadinho deixe cozinhar um pouco, coloque a sardinha, a azeitona o cheiro verde, sal e pimenta a gosto. Deixe cozinhar um pouco.

Coloque a mistura num refratário, bata as claras em neve adicione as gemas, enfeite com rodela de cebola e azeitonas.

Leve para assar por aproximadamente 25 minutos ou até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43478-torta-capixaba-de-sardinha-e-repolho-muito-facil.html>