

TORTA CAIXABA 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 rodelas de cebola e azeitonas.

Leve para assar por aproximadamente 25 minutos ou até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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