TORTA SALGADA RÁPIDA DE SARDINHA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 ovos

3 colheres de sopa de cebola ralada

3 colheres de sopa de queijo ralado

3 colheres de salsa picada

1 xícara de óleo

1 xícara de leite

5 xícaras de farinha de trigo

2 colheres de sopa de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio:2 latas de sardinha

Tomate, cebola, salsa, temperos a gosto

Pode substituir a sardinha por frango, camarão ou recheio de sua preferência.

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes da massa e amasse bem.

Unte o tabuleiro ou refratário.

Coloque a massa.

Faça o recheio refogando os temperos e misturando a sardinha, misture bem e cubra a massa com o recheio.

Asse por cerca de 30 minutos.

As beiradas ficam douradas e soltando igual a bolo comum.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44088-torta-salgada-rapida-de-sardinha.html