TORTA FÁCIL DE SARDINHA, PRESUNTO E QUEIJO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 ovos

200 ml de leite

100 ml de óleo

1 colher (bem rasa) de sal

2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo

1 colher de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio:1/2 xícara de cebola picadinha

orégano a gosto

2 colheres de margarina

2 colheres de óleo

2 latas de sardinha

azeitona picada a gosto

1 tomate picadinho (sem caroço)

200 g de presunto

200 g de mussarela

MODO DE PREPARO

Comece pelo recheio, fritando a cebola e o orégano na margarina e no óleo.

Quando a cebola já estiver dourada, coloque a sardinha já limpa e a azeitona e refogue.

Por último, coloque o tomate, refogue um pouco e desligue. Reserve.

Bata todos os ingredientes da massa (menos o fermento em pó) no liquidificador ou na batedeira.

Desligue o liquidificador e misture bem o fermento em pó com uma colher.

Em uma assadeira untada com óleo e farinha, espalhe metade da massa e asse durante 7 minutos (forno baixo 180°C pré aquecido por 10 minutos).

Reserve o restante da massa.

Retire a assadeira do forno e coloque sobre a massa pré-assada uma camada de mussarela, uma de presunto, outra de mussarela, outra de presunto, a sardinha refogada e, por último, o restante da massa.

Leve ao forno médio-alto e asse por 30 minutos ou até que enfiando um garfo este saia limpo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44764-torta-facil-de-sardinha-presunto-e-queijo.html