

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