TORTA DE SARDINHA RÁPIDA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 xícara de óleo

1 e 1/2 xícaras de leite

2 ovos

6 colheres de sopa de queijo ralado

12 colheres de sopa de farinha de trigo

1 colher de café de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio:2 colheres de sopa de óleo

tempero e sal a gosto

2 tomates maduros grandes

1 cebola picada

1 caldo de galinha

1 colher de sobremesa de extrato de tomate

milho e ervilha a gosto

2 latas pequenas de sardinha ao molho de tomate

6 fatias de mussarela

orégano

MODO DE PREPARO

Bata os ingredientes da massa no liquidificador deixando o fermento por último.Unte um refratário médio com óleo e coloque metade da massa e coloque no forno pré aquecido por 10 minutos em 200ºC.

Refogue no óleo os temperos, o caldo de galinha, a cebola e o tomate até que o tomate desmanche um pouco, coloque o extrato e abaixe o fogo. Escorra o caldo da sardinha e amasse com um garfo, assim que o molho estiver grosso acrescente a sardinha o milho e a ervilha mexa e desligue o fogo.

Retire a forma do forno e forre com o recheio todo, coloque a mussarela e por fim o restante da massa polvilhe orégano por cima e coloque no forno por mais 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45240-torta-de-sardinha-rapida.html