TORTA SALGADA COM SALADINHA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 xícaras de trigo com fermento

2 xícaras de leite

2 ovos

1 sachê de Sazón de sua preferência

1 xícara de óleo de soja

RECHEIO:

Recheio:1 lata de sardinha

200 ml de extrato de tomate

1 alho amassado

1/2 cebola picadinha

SALADINHA:

Saladinha:1 cenoura grande

1 pepino

1 tomate

1/2 cebola

1/2 pimentão verde

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:No liquidificador coloque os ovos, trigo, leite, óleo, Sazón e bata até a massa aparentar estar uniforme e bem misturada.

Reserve.

RECHEIO:

Recheio:Coloque o alho e a cebola para dourar utilizando o molho da sardinha, enquanto isso amasse a sardinha com um garfo, acrescente a mesma para refogar e o extrato de tomate, deixe ferver e desligue.

SALADINHA:

Saladinha:Rale a cenoura e a cebola, corte o pepino,o tomate e o pimentão em cubinhos, misture tudo num recipiente e reserve.

MONTAGEM DA TORTA:

Montagem da Torta:Unte a fôrma e coloque uma camada de massa, cubra toda a massa com o recheio e acrescente o restante da massa.

Leve ao micro-ondas por 10 minutos ou pode usar a função/botão para bolos que tem em alguns micro-ondas. Se necessário deixe mais alguns minutos, mas dependendo da potência 10 minutos já ta de boa.

Sirva quente, acompanhado da saladinha que pode ser temperada com limão e azeite, fica muito bom também.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45604-torta-salgada-com-saladinha.html