TORTA SALGADA DE SARDINHA E MILHO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 ovos

1/2 xícara de óleo

2 xícaras de leite

2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

3 colheres (sopa) de queijo ralado

1 pitada de sal

manteiga para untar

farinha de trigo para polvilhar

RECHEIO:

Recheio:2 latas de sardinha

3 ovos cozidos duros

2 tomates bem maduros

1 lata de milho verde

1/2 cebola cortada em rodelas

1/2 xícara de cheiro verde (coentro e cebolinha)

Queijo ralado para polvilhar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata os ingredientes no liquidificador pela ordem, até obter uma massa homogênea.

Reserve.

RECHEIO:

Recheio:Escorra o óleo das sardinhas e abra-as ao meio.

Fatie os ovos grosseiramente.

Corte os tomates em rodelas.

Escorra o milho verde.

Escorra as fatias de cebola.

Pique o cheiro verde.

FINALIZAÇÃO:

Finalização:Unte uma fôrma com manteiga e polvilhe com farinha.

Despeje na fôrma metade da massa que está no liquidificador.

Coloque parte dos ingredientes do recheio sobre a massa, em camadas.

Cubra com o restante da massa.

Distribua o restante dos ingredientes e polvilhe com queijo ralado.

Asse em forno médio (180ºC) preaquecido, por cerca de 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46926-torta-salgada-de-sardinha-e-milho.html