

TORTA DE AVEIA E SARDINHA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:
1 pitada de sal
 $\frac{1}{4}$ chuchu picado
 $\frac{1}{2}$ cenoura picada
10 vagens picadas
1 tomate grande picado
1 batata inglesa pequena
10 azeitonas vezes picadas
10 talos de coentro picados
2 latas de sardinha ralada drenada
2 colheres (sopa) de azeite de oliva

MASSA:

Massa:
1 pitada de sal
5 colheres (sopa) de trigo
3 xícaras (chá) de leite de vaca
12 colheres (sopa) de farinha de aveia
1 colher de (chá) de fermento químico em pó

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Cozinhe a batata, a cenoura, o chuchu e as vagens no vapor durante 15 minutos. Misture aos restantes dos ingredientes. Reserve.

MASSA:

Massa: Misturar todos os ingredientes da massa no liquidificador, até formar uma massa homogênea.

Misture bem o recheio com a massa e despeje em uma assadeira retangular grande untada e enfarinhada. Asse em forno preaquecido, a 180°C, por 50 minutos.