

# PIZZA DE SARDINHA MUITO GOSTOSA

## INGREDIENTES

500 g de farinha de trigo

50 g de fermento de pão

1/2 copo americano de óleo

Sal a gosto

2 latas de sardinha

1 pimentão pequeno

2 tomates sem sementes

1 cebola grande

2 dentes de alho

coentro

Azeite à vontade

100 g de azeitona

500 ml de água

## MODO DE PREPARO

Coloque o fermento em um copo americano e coloque água morna acima do meio 2 dedos, mexa até dissolver todo o fermento.

Misture a farinha, o óleo, o sal e o fermento, misture tudo e sove até ficar uma massa lisa que não gruda nos dedos, deixe descansar por 10 minutos.

Retire as escamas e espinhas das sardinhas e com um garfo amasse as sardinhas.

Coloque em uma panela os dentes de alho amassado com a cebola picada um pouco de azeite, quando a cebola murchar coloque a sardinha, o tomate, o pimentão e extrato de tomate a azeitona a água e azeite à vontade, o coentro, as azeitonas picadas, sal a gosto, só monte quando esfriar.

Untar 2 assadeiras com óleo, espalhe a massa, quanto mais fina melhor.

Quando assar as bordas está pronta.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50446-pizza-de-sardinha-muito-gostosa.html>