SALGADO DE SARDINHA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:3 latas de sardinhas ao molho de tomate

1/2 cebola picada

coento a gosto

1 tomate picada

1/2 de pimentão picado

1 lata de dueto (milho e ervilha)

1 colher (chá) de orégano

1 colher (sopa) de azeite

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador todos os ingredientes da massa, até que fique uma massa homogênea.

Para o recheio refogue os temperos com o azeite.

Acrescente as sardinhas machucadas.

Por último, coloque o milho e a ervilha.

Despeje metade da massa numa forma untada com margarina e polvilhada com farinha de trigo.

Espalhe o recheio de sardinha por cima e distribua o restante da massa sobre o recheio.

Leve ao forno já quente para assar até que a massa seque.

Deixe descansar por alguns minutos antes de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52124-salgado-de-sardinha.html