TORTINHA SALGADA DE SOBRAS ARROZ COM SARDINHA

INGREDIENTES

Junte sobras de arroz da geladeira

2 xícaras de leite

1 ramo de salsinha picado

2 ovos

1/2 xícara de óleo

Trigo para dar ponto

2 latas de sardinha

Fermento em pó

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os cinco primeiros ingredientes de uma forma que o arroz não seja totalmente triturado, formando uma massa grossa e esverdeada.

Enquanto isso aqueça o forno a 180ºC.

Numa tigela despeje a massa e acrescente o trigo, mexa bem até ficarem totalmente misturados.

Por final coloque o sal e o fermento em pó e mecha mais um pouco.

No tatuleiro faça camadas de massa e sardinha, assim sucessivamente.

Leve para assar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53946-tortinha-salgada-de-sobras-arroz-com-sardinha.html