

TORTA FRIA DE SARDINHA

INGREDIENTES

3 pacotes de pão de forma sem casca

4 latas de sardinhas ao óleo

1 cebola grande

300 ml de água

1 caldo de carne

100 g de extrato de tomate

1 lata de milho

1 lata de ervilha

1/2 alface bem picada

500 g de maionese

100 g de batata palha

300 g de pepino em conserva picado

MODO DE PREPARO

Pique a cebola e frite

Quando a cebola perder a consistência dura, acrescente as sardinhas sem o espinhaço, o extrato de tomate, a água, o caldo de carne dissolvido em água morna, milho e ervilha; deixe ferver por 2 minutos

Após a fervura, deixe esfriar o molho para montar a torta

Coloque uma camada de pão, uma camada de molho frio, alface, pepino e maionese, e continue a montagem até que fique só o pão por cima

Para finalizar, cubra a torta com maionese e coloque batata palha por cima

Deixe na geladeira por 1 hora ou até que fique bem fria

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/10070-torta-fria-de-sardinha.html>