

TORTA DE SARDINHA E TOMATE

INGREDIENTES

1/2 xícara (chá) de leite
1/2 xícara (chá) de óleo de girassol
3 ovos
1 cubo de caldo de peixe ou legumes
1 pitada de sal
1 pitada de pimenta do reino
1 e 1/2 xícara de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
2 latas de sardinha limpa e escorrida
2 tomates médios sem pele e cortados em rodela finas
2 cebolas médias cortadas em rodela finas
orégano para polvilhar
manteiga e farinha de trigo para untar a forma

MODO DE PREPARO

Corte as cebolas em farias finas e, em uma frigideira com pouco óleo, dê uma refogada
No liquidificador, bata o óleo, o leite, os ovos, o caldo de peixe ou legumes e o sal
Adicione ao poucos a farinha de trigo e continue batendo até incorporar
Junte o fermento em pó e misture com uma colher de pau
Despeje a massa em uma forma média, untada com manteiga e enfarinhada
Despedace a sardinha com um garfo e distribua sobre a massa da torta
Cubra com as rodela de tomate e com as cebolas refogadas
Polvilhe sal e pimenta, a gostar, e orégano
Regue com um pouco de azeite e leve ao forno preaquecido, por uns 30 a 35 minutos ou até assar
Corte em quadrados e sirva em seguida

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/3987-torta-de-sardinha-e-tomate.html>