

TORTA DE SARDINHA DELÍCIA DA NEUSA

INGREDIENTES

2 copos de farinha de trigo
1 copo de maisena
3 ovos pequenos
1/2 copo de azeite
1 colher (chá) de sal
1 colher (sopa) de fermento bem cheia
Recheio/cobertura: 2 latas sardinha ao óleo (escorridas)
250 g de tomate
50 g de azeitonas
salsa e cebolinha a gosto
orégano a gosto
3 colheres (sopa) de molho de tomate temperado ou ketchup

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes, menos o fermento, no liquidificador; bata por 2 minutos
Coloque o fermento e bata por 1 minuto
Unte um refratário com margarina e farinha de trigo
Despeje todos os ingredientes batidos no refratário untado; reserve
Em uma bacia misture todos os ingredientes do recheio/cobertura; espalhe sobre a massa crua do refratário
Leve ao forno por 30 minutos ou até ficar sequinha, a 220
Regue com azeite e sirva

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/9353-torta-de-sardinha-delicia-da-neusa.html>