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 todo 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://receitafacilrapida.com.br/receita/9353-torta-de-sardinha-delicia-da-neusa.html