

TORTA DE SARDINHA RÁPIDA DE LIQUIDIFICADOR, A MELHOR DE TODAS!

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de leite
1 xícara (chá) de óleo
4 ovos
3 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
4 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
1 colher (chá) de sal

RECHEIO:

1 lata grande de sardinha em conserva de óleo escorrida
4 colheres (sopa) de óleo
1 cebola média picada
3 dentes de alho picados
1/3 de xícara (chá) de azeitona verde picada
1 colher (sopa) de orégano
1 colher (chá) de sal
1 lata de extrato de tomate

MODO DE PREPARO

MASSA:

Aqueça o forno em temperatura média.

Unte o refratário com óleo e reserve.

No liquidificador, bata todos os ingredientes até obter uma mistura homogênea. Reserve.

RECHEIO:

Em uma tigela, misture a cebola o óleo e 3 dentes de alho picados deixe a cebola bem douradinha.

Acrescente o extrato de tomate, sardinha, azeitona, orégano e sal a gosto.

A dica é que se você quiser pode acrescentar o milho verde.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13555-torta-de-sardinha-rapida-de-liquidificador-a-melhor-de-todas.html>