

# PIZZA DE SARDINHA DOS ANOS 80: ELA FAZ SUCESSO ATÉ HOJE, É MUITO SABOROSA...

## INGREDIENTES

Para o recheio

2 cebolas pequenas picadas

2 colheres de sopa de azeite

2 tomates pequenos picados

1 sachê de molho de tomate (340 g)

1 colher de chá de sal

1/2 pimentão verde picado

3 latas de sardinha

cheiro-verde, orégano e pimenta-do-reino a gosto

Para a massa

4 xícaras de chá de farinha de trigo

4 ovos inteiros

1 colher de sopa de sal

3 colheres de sopa de manteiga (ou margarina)

2 xícaras de chá de leite

1 pacotinho de queijo parmesão ralado

2 colheres de sopa de fermento químico em pó

Para a montagem

150 g de queijo muçarela ralado

2 cebolas pequenas em rodela

cheiro-verde e orégano a gosto

## MODO DE PREPARO

Do recheio

Em uma panela, frite a cebola em azeite até que ela fique transparente.

Acrescente o tomate e o molho de tomate, misturando e deixando refogar por alguns instantes.

Tempere com o sal, a pimenta-do-reino e o orégano.

Em seguida, adicione o pimentão verde e as sardinhas amassadas, sem as espinhas e deixe refogar por 4 minutos.

Desligue o fogo, incorpore o cheiro-verde e reserve.

Da massa

Em uma tigela, coloque a farinha de trigo e faça uma cavidade no meio.

Acrescente os ovos, o sal, a manteiga derretida e o leite nessa cavidade e misture bem com uma colher de pau.

Incorpore o queijo parmesão ralado e o fermento químico em pó, misturando delicadamente. A massa ficará pesada.

Da montagem

Despeje a massa em duas formas de pizza untadas, meio a meio, e espalhe muito bem.

Divida o recheio de sardinha nas duas formas e espalhe o queijo muçarela ralado, a cebola, o cheiro-verde e o orégano.

Asse em forno pré-aquecido a 220 °C por 35 minutos, ou até que ela doure bem.

Agora é só provar essa surpreendente pizza de sardinha para toda a família!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/17099-pizza-de-sardinha-dos-anos-80-ela-faz-sucesso-ate-hoje-e-muito-saborosa.html>