

TORTINHA DE SARDINHA

INGREDIENTES

2 xícaras de leite
1 e 1/2 xícara de óleo de soja
3 ovos inteiros
1 pacote de 50 g de queijo ralado
1 colher (chá) de sal
500 g de farinha de trigo peneirada
2 colheres (sopa) de fermento
3 latas de sardinhas
1/2 cebola picada
2 dentes de alho
cheiro-verde
azeitona picada
1/2 pimentão verde picado

MODO DE PREPARO

Recheio

Adicione a sardinha a azeitona e o pimentão misture bem (não necessita por sal porque a sardinha e a azeitona já contém sal)

Tampe a panela e deixe esfriar

Massa

Depois adicione aos poucos a farinha de trigo e vá batendo até obter tipo um creme

Misture bem com uma colher

Depois coloque o recheio e cubra

Polvilhe um pouco de orégano por cima, coloque no forno preaquecido por 10 minutos a 180° C

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2185-tortinha-de-sardinha.html>