

# 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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