

# 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 todos 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 Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/10102-torta-de-sardinha-delicia-da-neusa.html>