

TORTA DE SARDINHA

INGREDIENTES

- 1 xícara de óleo
- 1 cebola picada
- 3 dentes picados de alho
- 1 colher (chá) de sal
- 1/3 de xícara azeitona
- 1 colher (sopa) de orégano
- 3 latas pequenas de sardinha
- 1 lata de extrato de tomate
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 colher (chá) de sal
- 4 ovos
- 1 xícara de óleo
- 2 xícaras de leite
- 4 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Em uma panela, adicione o óleo, a cebola e o alho, refogue

Acrescente o sal, a azeitona e o orégano, mexa bem

Acrescente as sardinhas e o extrato de tomate

Mexa bem e reserve

Em uma tigela, adicione a farinha, o fermento, o sal, os ovos, o óleo e o leite

Misture bem até formar uma massa homogênea

Em uma forma untada com óleo despeje toda a massa

Por cima, coloque a mistura de sardinha

Salpique queijo parmesão ralado e leve ao forno (180

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/11275-torta-de-sardinha.html>