Torta Cremosa de Sardinha

www.receitasdafia.com/receitas/torta-cremosa-de-sardinha

Experimente a deliciosa Torta Cremosa de Sardinha em apenas 90 minutos!

90 min 4 porções

Ingredientes

- 3 ovos
- 2 xícaras (chá) de leite integral
- 1 xícara (chá) de óleo
- 1/2 xícara (chá) de amido de milho
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 tomate grande picado
- 1 lata de milho
- 2 latas de sardinhas sem a conserva
- 100 g de queijo coalho
- 1/2 cebola branca picada
- 1/2 colher (chá) de pimenta do reino
- 1/2 colher (chá) de cominho
- 1/2 colher (chá) de curry
- Sal a gosto
- Pimentão picado a gosto
- Cebolinha a gosto
- Orégano a gosto

Modo de Preparo

1. Comece pré-aquecendo o forno a 180°C.
2. Em uma tigela grande, misture os ovos, o leite, o óleo, o amido de milho, a farinha de trigo e o fermento em pó até obter uma massa homogênea.
3. Adicione o tomate picado, o milho, as sardinhas, o queijo coalho, a cebola, a pimenta do reino, o cominho, o curry, o sal, o pimentão, a cebolinha e o orégano. Misture bem.
4. Despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada.
5. Leve ao forno pré-aquecido por aproximadamente 45 minutos, ou até que a torta esteja dourada e firme ao toque.
6. Retire do forno e deixe esfriar antes de desenformar.
7. Sirva quente ou fria e desfrute dessa torta cremosa de sardinha irresistível!