



Torta de Sardinha Fácil

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

Delicie-se com a nossa Torta de Sardinha! Uma mistura irresistível de sabor e tradição. Super fácil e rápido, experimente!

Torta de Sardinha Fácil

 80 min

 15 porções

Ingredientes

MASSA

- 2 xícaras (chá) de [farinha de trigo](#)
- 2 colheres (sopa) de [amido de milho](#)
- 1 colher (sopa) de [fermento](#) químico em pó
- 1 xícara (chá) de óleo
- 3 [ovos](#)
- 2 xícaras (chá) de [leite](#)

RECHEIO

- 2 latas de [sardinha](#) picada (sem o óleo)
- 2 tomates picados
- 1 cebola picada
- 1 lata de [milho](#)
- 1 lata de [ervilha](#)
- 2 colheres (sopa) de [azeitonas](#) sem caroço (opcional)
- 3 colheres (sopa) de cheiro-verde picado
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de Preparo

MASSA

1. Coloque no liquidificador as duas xícaras de farinha de trigo, as duas colheres de sopa de amido de milho, a xícara de óleo, os três ovos, as duas xícaras de leite e bata tudo até obter uma mistura homogênea.
2. Adicione uma colher de sopa de fermento químico em pó e bata mais um pouco até que o fermento esteja incorporado na massa.
3. Em uma forma untada e enfarinhada de 36x26cm, despeje metade dessa massa e espalhe bem para cobrir o fundo da forma.

RECHEIO

1. Em um recipiente, misture as duas latas de sardinha picada, os dois tomates picados, a cebola picada, a lata de milho, a lata de ervilha, as duas colheres de sopa de azeitonas sem caroço, as três colheres de sopa de cheiro-verde picado, o sal e a pimenta-do-reino a gosto. Misture tudo bem.
2. Tempere o recheio com sal e pimenta do reino, misture novamente e reserve.
3. Espalhe o recheio sobre a massa na forma, cobrindo toda a superfície.
4. Despeje o restante da massa sobre o recheio, espalhando para que cubra tudo.
5. Leve ao forno preaquecido a 180°C e deixe assar por aproximadamente 1 hora.
6. Após o tempo de assar, retire do forno e deixe esfriar um pouco antes de desenformar.
7. Sirva sua Torta de Sardinha quentinha ou fria como lanche ou acompanhada de uma salada no seu almoço ou jantar.
8. Bom apetite!