

# TORTA DE BACALHAU DOS DEUSES

## INGREDIENTES

1 1/2 kg de bacalhau do porto dessalgado  
2 cebolas médias picadas  
1 maço de coentro  
250 ml de azeite de oliva  
2 vidros de 500 ml de palmito  
1 xícara de azeitonas cortadas em rodela  
125 ml de mostarda com mel  
1 pitadinha de açúcar  
300 ml de maionese de limão (1 vidro e meio)  
2 caixinhas de creme de leite  
caldo de 1 limão  
ovos picados (opcional)  
batatas cortadas bem pequenas cozidas sem sal (opcional)  
Cobertura: 4 ovos  
1 pitadinha de sal

## MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque a cebola picada com o azeite e deixe fritar até ficar transparente  
Acrescente o bacalhau em pedaços, dessalgado e ferventado previamente  
Misture bem, deixe absorver a cebola com o azeite  
Em seguida acrescente o palmito picado, misture bem  
Acrescente as azeitonas, a mostarda e a pitadinha de açúcar  
Adicione a maionese e o creme de leite, misturando tudo muito bem  
Junte o caldo do limão e misture um pouco mais  
Não amasse o bacalhau para ficar alguns pedaços pequenos  
Por último, junte o coentro bem picadinho  
Bata as claras em neve  
Junte as gemas, bata e acrescente uma pitadinha de sal  
Cubra a torta  
Leve ao forno até a cobertura com os ovos ficar dourada

Sirva com arroz branco e saboreie com um bom espumante

Não coloque sal na massa da torta

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/12564-torta-de-bacalhau-dos-deuses.html>