

# 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 rodelas

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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