

TORTA PRÁTICA DE BACALHAU

INGREDIENTES

1 cebola
1 pimentão
3 alhos
coentro a gosto
cheiro-verde a gosto
1 sachê de tempero pronto sabor legumes
1 sachê de azeitona
1 colher de azeite
1 creme de leite
1 requeijão
1 pacotinho de queijo parmesão ralado
500 g de bacalhau ou lasca de bacalhau
1 1/2 copo de farinha de trigo
1 ovo inteiro
3 a 4 colheres de margarina

MODO DE PREPARO

Misture a farinha de trigo, o ovo e a manteiga
Dessalgue o bacalhau (ou a lasca) de um dia para o outro em água gelada
Acrescente o azeite, alho, cebola, pimentão e refogue
Acrescente o bacalhau
Adicione o sachê de tempero pronto de legumes, o coentro, cheiro
Em uma vasilha separada, misture o creme de leite e requeijão
Coloque a massa base em um pirex, tabuleiro ou aqueles tabuleiro com o fundo removível
Coloque o recheio de bacalhau ou lasca de bacalhau e espalhe sobre o tabuleiro
Acrescente por cima o creme de creme de leite com requeijão
Salpique o queijo parmesão por cima
Leve ao forno a 180
A margarina indicada para o preparo dessa receita é a Qually

<https://areceitadavez.com.br/receita/12836-torta-pratica-de-bacalhau.html>