

# 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>