

TORTA DE BACALHAU COM REQUEIJÃO

INGREDIENTES

1 kg de bacalhau

1,5 kg de batata

3 caixas de creme de leite

2 copos de requeijão Président

1 pacote de queijo parmesão Président (100 g)

300 g de mussarela Président ralada

temperos como tomate, cebola, salsinha a gosto

azeitonas pretas

manteiga Président

farinha de rosca

1 xícara de leite

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas em água e uma pitada de sal

Passe esse purê na peneira e coloque um pouco de queijo parmesão na misture

Dessalgue o bacalhau e deixe ele em lasca e reserve

Coloque todo o purê, arrume direitinho por cima do purê coloque o bacalhau

Leve ao fogo, assim que começar a ferver apague e jogue por cima do bacalhau

Tire e salpique salsinha por cima

Receita enviada por Glaucia Marques

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2779-torta-de-bacalhau-com-requeijao.html>