

# 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 mistura  
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 Gláucia Marques

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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