

TORTA DE ENDIVIAS, ACELGA E BACALHAU

INGREDIENTES

- 1 endivia
- 10 folhas de acelga
- 5 cebolas
- 5 dentes de alho
- 1 litro de azeite
- 10 batatas
- 200 g de mussarela
- 200 g de presunto
- 1 sachê de tempero pronto
- 1 kg de bacalhau
- 1 maço de coentro
- 2 copos de leite
- 2 copos de farinha de trigo
- 2 pacotes de massa folhada
- 1 punhado de manteiga

MODO DE PREPARO

Unte uma forma com manteiga.

Coloque uma camada de massa folhada no fundo cobrindo as laterais da forma.

Faça uma mistura de batata amassada, leite, sal, cebola ralada e coloque no fundo da forma.

Depois coloque uma camada de presunto e outra de mussarela.

Coloque as endívias e acelgas pre-fervidas por cima.

Faça um refogado com bacalhau, azeite, sachê de tempero pronto, cebolas em rodela, alho, e coentro. Coloque por cima de tudo.

Cubra com massa folhada toda a forma.

Leve ao forno até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14316-torta-de-endivias-acelga-e-bacalhau.html>