

TORTA CARIOCA

INGREDIENTES

1 kg de bacalhau
1 kg de corvina
600 g de palmito em conserva
10 ovos
Cheiro verde
Cebola
Pimentão
Alho
Curry
Azeitonas sem caroços
Azeite
Sal

MODO DE PREPARO

Dessalgue o bacalhau, desfie e reserve.

Cozinhe a corvina em postas, com cebola, pimentão, cheiro verde e sal.

Em seguida, desfie, retire as espinhas e reserve.

Em uma panela grande, refogue com azeite, cebola, alho e cheiro verde, adicione o bacalhau e o palmito bem escorrido, e mexa em fogo baixo por 5 minutos.

Em seguida, adicione a corvina e os 4 ovos, mexendo por 10 minutos até secar o líquido da panela.

Após isso, espalhe em um tabuleiro médio

Cubra o preparo com 6 ovos batidos, e para enfeitar utilize rodela de cebola, azeitonas e folhinhas de cheiro verde.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17218-torta-carioca.html>