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 rodelas de cebola, azeitonas e folhinhas de cheiro verde.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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