

TORTA DE LIQUIDIFICADOR SABOR BACALHAU

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:3 dentes de alho amassados

1 cebola média picada

1 tomate grande sem pele e sementes picado

2 colheres (sopa) cheias de pimentão bem picadinho

400 g de bacalhau desaugado e desfiado

100 g de azeitona preta, inteira e sem caroço

1/2 copo (americano) de cheiro-verde

temperos a gosto como por exemplo: paprica, orégano, pimenta dedo de moça, pimenta calabresa

MASSA:

Massa:3 ovos

1/2 copo (americano) de óleo

1 e 1/2 copo de leite

1 pitada de sal

14 colheres (sopa) de farinha de trigo

100 gr de mussarela ou queijo prato picado

1 colher (sopa) rasa de fermento em pó

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Doure em manteiga o alho e a cebola, adicione o tomate e pimentão e refogue por 5 minutos em temperatura alta e mexendo sempre.

Adicione o bacalhau, adicione os temperos de gosto, e mexa até que o molho fique apenas úmido, não pode ter água escorrendo.

Coloque o recheio para esfriar, quando estiver frio adicione as azeitonas e o cheiro-verde e mexa.

MASSA:

Massa:Coloque no liquidificador os ingredientes na seguinte ordem: ovo, óleo, leite, sal, farinha de trigo, queijo e fermento.

Bata em potência alta por 3 minutos, com a ajuda de uma colher de pau, solte a farinha das laterais do

liquidificador, após este procedimento, bata por mais 3 minutos em temperatura alta.

MONTAGEM:

Montagem: Unte uma forma de tamanho médio com manteiga e farinha de trigo.

Despeje sobre a forma cerca de 40% da massa, sobre ela adicione uniformemente todo o recheio e por cima do recheio adicione os outros 60% da massa.

Com a ajuda de uma colher de pau mexa levemente a massa em cima com o recheio para misturar um pouco.

Certifique-se que tenha massa por toda a superfície.

FORNO:

Forno: Com o forno preaquecido em 220º C, coloque a torta e deixe por 40 minutos ou até que fique dourado por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidass.com.br/receita/17754-torta-de-liquidificador-sabor-bacalhau.html>