

TORTA CAPIXABA

INGREDIENTES

1 kg de bacalhau dessalgado e desviado

2 kg de palmito cozido e espremido

1 maço de cebolinha

1 maço de coentro

1 cebola grande ralada

2 dentes de alho amassados

8 colheres de azeite

2 colheres de colorau

1 sachê de tempero pronto sabor peixe

1 caixa de creme de leite

1 sachê de azeitonas

8 ovos

MODO DE PREPARO

Frite a cebola com alho e o colorau, não é necessário deixar dourar.

Acrescente o bacalhau e deixe cozinhar por 10 minutos, vá mexendo.

Neste intervalo, acrescente também a azeitona e o palmito, misture tudo até encorporar todos os ingredientes.

Deixe cozinhar por mais 20 minutos.

Desligue o fogo e acrescente os 6 ovos e o creme de leite.

Mexa tudo até ficar com a consistência cremosa.

Coloque a massa em uma forma e decore com azeitonas e cebola.

Bata os 2 ovos em ponto de neve, despeje por cima e leve ao forno por 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17870-torta-capixaba.html>