

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 incorporar 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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