TORTA À MODA CAPIXABA

INGREDIENTES

200 g de bacalhau dessalgado desfiado (pode usar outro peixe dessalgado)

100 g de carne de siri

100 g de vôngole sem casca

100 g de mexilhões sem casca

100 g de camarões limpos

150 g de palmito pupunha picado drenado

3 colheres (sopa) de ervilha

2 tomates

8 ovos (2 cozidos para o recheio, 6 para a clara em neve)

alho

cebola roxa

cheiro-verde

coentro

pimentas dedo-de-moça e do reino branca

1/2 xícara de azeite

azeitonas

MODO DE PREPARO

Numa panela aquecida com azeite prepare os frutos do mar refogue colocando pela ordem: alho, cebola, tomate, coentro, (tudo picado), palmito, bacalhau, mexilhões, carne de siri, vôngole, azeitonas sem caroço.

Assim que cozinhar tudo tire do fogo e deixe esfriar.

Bata 6 claras em neve.

Depois acrescente as gemas e bata até obter uma omelete.

Numa panela de barro despeje a panela com os frutos do mar já esfriados e em seguida decore com fatias de ovos cozidos, as azeitonas e despeje a omelete por cima.

Decore com cebola roxa em rodelas.

Leve a panela destampada ao forno de 180° C, por 15 a 20 minutos até alourar a omelete sem queimar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17883-torta-a-moda-capixaba.html