TORTA DE BACALHAU

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:1 xícara de pimentão vermelho

1 xícara de pimentão amarelo

1 xícara de pimentão verde

1/2 cebola

1/4 de xícarac de azeitona

800 g de bacalhau

suco de 1/2 limão

sal e pimenta a gosto

MASSA:

Massa:3 ovos

1 e 1/2 de xícara de leite

1/2 xícara de óleo

1 xícara de parmesão

1 e 1/2 xícara de farinha de trigo

1/2 xícara de amido de milho

1 colher (sopa) de fermento

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem:Coloque metade da massa em um refratário.

Acrescente o recheio, mais 1 xícara de tomate e 200 g de muçarela.

Coloque o restante da massa e polvilhe queijo parmesão.

Deixe no forno de 20 a 35 minutos até dourar a parte de cima.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17886-torta-de-bacalhau.html