

TORTA DE REPOLHO COM BACALHAU

INGREDIENTES

1 kg de bacalhau dessalgado e sem espinhos
1 e 1/2 repolhos grandes picados
1 xícara de chá de azeite
4 dentes de alho bem socados
colorau
2 cebolas sendo uma batidinha e outra cortada em rodela para enfeitar
2 maços de cebolinha verde picada
3 maços de coentro picado
1 pacotinho de azeitonas sem caroço
7 ovos grandes
1 colher sopa de trigo com fermento
pitadas de sal

MODO DE PREPARO

Retire a pele do bacalhau, deixe de molho em uma bacia com bastante água durante toda a noite.
No outro dia jogue a água fora.
Ponha o bacalhau em uma panela e cubra de água, ferva de duas a três vezes para sair o sal. Deixe esfriar e retire todos os espinhos, reserve.
Ferva o repolho com um pouco de sal e esprema com um pano limpo.
Refogue o alho com a cebola picada, adicione o colorau a gosto.
Junte o bacalhau e refogue um pouco.
Junte o repolho espremido, coloque os temperos verdes picados e a metade das azeitonas.
Desligue o fogo.
Bata as claras em neve, junte as gemas, a colher de trigo e a pitada de sal.
Coloque a metade das claras no bacalhau e reserve a outra parte.
Unte e polvilhe um marinex grande.
Coloque o bacalhau refogado, arrumando bem, por cima ponha a metade que sobrou das claras batidas.
Enfeite com as cebolas e azeitonas que sobraram.
Asse por 30 minutos em fogo não muito alto.
Sirva com arroz bem quentinho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34575-torta-de-repolho-com-bacalhau.html>