

TORTA RÁPIDA DE BACALHAU

INGREDIENTES

- 1 kg de bacalhau, dessalgado e desfiado
- 1 vidro pequeno de azeitonas pretas fatiadas
- 1 vidro de azeitonas verdes fatiadas
- 3 tomates sem pele picados
- 2 pimentões verdes
- 4 cebolas picadas
- 5 dentes de alho fatiados
- Azeite extra virgem a gosto
- 1,5 kg de batatas cozidas e fatiadas
- 2 caixas de creme de leite
- Pão dormido fatiado (o suficiente para cobrir o tabuleiro), pode usar torradas, se tiver.
- Orégano, sal a gosto
- Leite
- 3 ovos
- 200 gramas de queijo canastra
- 2 colheres de maionese

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas até ficarem macias. Reserve. Enquanto isso, faça o molho: refogue no azeite o alho, tomate, pimentão, cebola, bacalhau, azeitonas. Deixe reduzir um pouco a água que vai se formar.

Acrescente uma caixa de creme de leite, mexa e reserve.

Montagem:

Fatie os pães e coloque no tabuleiro untado com azeite e coloque em forno quente para dourar por uns 15 minutos.

Coloque um pouco do recheio em cima dos pães. Em seguida cubra com batatas, sempre regando com azeite.

Despeje o restante do molho de bacalhau em cima das batatas, cubra novamente com mais batatas.

Em cima das batatas cubra com seguinte molho:

Bata no liquidificador 1 caixa de creme de leite, o queijo, ovos, maionese, leite quanto suficiente, orégano, sal.

Leve ao forno por 30 minutos até gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42166-torta-rapida-de-bacalhau.html>