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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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