

TORTA DE BACALHAU COM CREME

INGREDIENTES

300 g de palmito picado
500 g de bacalhau dessalgado e desfiado
350 g de batata cozida em cubos
350 g de cenoura cozida
2 colheres de sopa de azeite
60 g de manteiga
1 cebola grande picada
Alho picado
Sal a gosto
Azeitonas verdes e pretas
Noz-moscada
Cebolinha e coentro
Queijo parmesão ralado
500 ml de creme de leite fresco
Suco de meio limão

MODO DE PREPARO

Primeiro você bate no liquidificador a cenoura, a batata, metade do creme de leite e um pouco de água.

Na panela, coloque o azeite, a manteiga, o alho e a cebola, deixe fritar. Acrescente o creme de legumes e continue a mexer. Agora o bacalhau, o palmito, o tempero verde, um pouco de noz moscada, azeitonas e sal a gosto. Mexa até desgrudar da panela.

Por último você bate o restante do creme de leite com o suco de limão.

Em um refratário coloque a massa e por cima a cobertura do creme de leite . enfeite com azeitonas e jogue o queijo ralado. Leve ao forno por 30 minutos. E já tem uma pronta pra gente provar.

Dica: os legumes podem ser cozidos na água do bacalhau.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42377-torta-de-bacalhau-com-creme.html>