

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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