

TORTA DE BACALHAU COM BATATA LU

INGREDIENTES

1 kg de bacalhau dessalgado e desfiado
1 ½ cebola picada
3 dentes de alho amassados
½ xícara (chá) de azeite de oliva
1 xícara (chá) de coentro picado
1 xícara (chá) de azeitona picada
1 xícara (chá) de cebolinha picada
1 xícara (chá) de salsinha picada
3 kg de batata inglesa ralada grande
12 claras de ovos em neves
12 gemas de ovos
manteiga para untar o refratário

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo em uma panela e misturando sempre o azeite, a cebola picada, o alho, o bacalhau, a salsa, o coentro, a cebolinha e as azeitonas picadas. Reserve.

Pegue as batatas raladas e as seque bem. Misture as Batatas com o bacalhau aos poucos ate não ficar muita batata e nem muito bacalhau. Misture junto ¾ das claras em neves e das gemas batidas. Unte a forma e adicione a mistura.

Misture as claras de neves com as gemas que sobraram e espalhe por cima e enfeite com rodela de cebola, azeitonas inteiras e orégano. Leve ao forno médio (180°C) preaquecido por cerca de 1 hora e 30 minutos ou até que o esteja seca por dentro e bem assada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42385-torta-de-bacalhau-com-batata-lu.html>