

TORTA DE BACALHAU, PALMITO E BATATA

INGREDIENTES

- 1/2 kg de bacalhau desalgado e desfiado grosseiramente.
- 1 vidro de palmito (corte-os em lâminas ou em cubinhos)
- 3 batatas grandes ou 4 médias cortadas em lâminas de aproximadamente 2 cm e cozidas al dente
- 10 azeitonas sem sementes
- 1 cebola grande picadinha
- 2 dentes de alho amassadinhos
- 1 maço de cebolinha picadinha
- 1 maço de salsa picadinha
- 4 colheres de sopa de azeite
- 4 ovos
- 1/2 colher de amido de milho
- sal a gosto

MODO DE PREPARO

MONTAGEM DA TORTA:

Montagem da torta: Em um pirex, coloque o caldo produzido do refogado do bacalhau e palmito, por cima coloque as batatas que foram cozidas al dente.

Distribua por cima o refogado de bacalhau com o palmito e finalmente cubra com os ovos batidos.

Leve ao forno médio por aproximadamente 20 minutos ou até que a cobertura fique dourada.

Observe as fotos que melhor ilustram essa receita.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46200-torta-de-bacalhau-palmito-e-batata.html>