

TORTA DE BACALHAU DA LU

INGREDIENTES

1 kg de bacalhau dessalgado, cozido e desfiado

1 kg de batatas cozidas e espremidas

1 caixinha de creme de leite

1 copo de requeijão

azeite, alho e cebola

coentro, azeitonas, pimentão

queijo parmesão para gratinar

MODO DE PREPARO

Refogue o alho e a cebola no azeite e acrescente o pimentão bem picadinho.

Acrescente o bacalhau e mexa rapidamente apenas para misturar os ingredientes. Acrescente as azeitonas e o coentro. Em uma tigela, misture o refogado de bacalhau com o purê de batatas, o creme de leite e o requeijão. Misture tudo muito bem e transfira para um refratário. Regue com azeite e salpique o queijo. Leve ao forno para gratinar por cerca de 20 a 30 minutos, ou até que esteja dourado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46744-torta-de-bacalhau-da-lu.html>