TORTA DE PEIXE OU PIZZA DE PEIXE

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:5 tomates maduros

2 cebolas

1 lata de milho verde

1 caixa de creme de leite

1 vidro de leite de coco pequeno

2 colheres de sopa de requeijão

1/2 vidro de palmito picado

1/2 vidro de azeitona sem semente

1/2 xícara de cebolinha

200 g de presunto

200 g de mussarela

orégano a gosto

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Separe a semente dos tomates e pique-os em tamanho pequeno

Pique a cebola e a cebolinha, junte com os tomates picados , o milho verde, o palmito e a azeitona.

Junte então o peixe desfiado com o requeijão na mistura a cima.

MONTAGEM:

Montagem:Coloque a metade da mistura do peixe em cima do couro, espalhando com cuidado para não cair nas bordas. Espalhe a metade do leite de coco por cima e a metade do creme de leite também. Coloque fatias de presunto e mussarela por cima.

Repita a operação da mistura do peixe, leite de coco, creme de leite, presunto e mussarela e por final para decorar espalhe orégano por cima.

Leve à churrasqueira novamente para aquecer e derreter a mussarela.

Se não tiver churrasqueira e estiver assando o peixe no forno pode fazer a montagem em uma assadeira untada e levada ao forno novamente para aquecer.

Corte em pedaços médios e bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47485-torta-de-peixe-ou-pizza-de-peixe.html