

TORTA DE BACALHAU COM BATATAS

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 300 g de farinha de trigo (2 1/2 xícara de chá)

150 g de margarina (3/4 de xícara de chá)

3 colheres (sopa) de água

2 gemas

1 pitada de sal

RECHEIO:

Recheio: 500 g de bacalhau dessalgado e picado em pedaços pequenos

1 cebola picada

3 dentes de alho amassados

3 colheres de azeite

2 tomates sem pele picados

aji-no-moto, sal e pimenta a gosto

500 g de batata inglesa cozida em rodela

CREME:

Crema: 4 ovos

2 claras

300 ml de leite

2 caixinhas de crema de leite

200 g de requeijão cremoso

3 colheres (sopa, cheias) de maisena

sal, pimenta e noz-moscada a gosto

FAROFA:

Farofa: 1/2 xícara (chá) de farinha de rosca

1/2 xícara de chá de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture bem todos os ingredientes sem sovar. Forne uma forma redonda de aro removível (25 cm de diâmetro e 7,5 cm de altura) e reserve.

RECHEIO DE BACALHAU:

Recheio de bacalhau: Cozinhe as batatas em rodelas com o bacalhau (já dessalgado) em uma panela com água. Escorra e separe o bacalhau das batatas.

Refogue no azeite a cebola, o alho e o tomate. Acrescente o bacalhau e os demais temperos e refogue mais um pouco. Reserve.

CREME:

Creme: Bata todos os ingredientes no liquidificador.

FAROFA:

Farofa: Misture a farinha e o queijo. Se quiser, acrescente salsa desidratada.

MONTAGEM:

Montagem: Sobre a massa, coloque o recheio de bacalhau e sobre o bacalhau, as batatas em rodelas. Despeje com cuidado o creme batido no liquidificador e depois polvilhe por cima a farofa.

Leve ao forno por aproximadamente 40 minutos ou até que as bordas da torta fiquem douradas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47861-torta-de-bacalhau-com-batatas.html>