

TORTA DE BATATA COM BACALHAU

INGREDIENTES

350 g de bacalhau desfiado (aquelas bandejas que vende no supermecado)

1/2 kg de batata

Alho

Cebola

2 ovos

1 colher de manteiga

Farinha de trigo para dar o ponto

Salsinha

Cebolinha

MODO DE PREPARO

Deixe o bacalhau de molho de um dia para o outro.

No dia seguinte ferva o bacalhau, depois desfie mais um pouco.

Refogue com alho, cebola, 1 tomate.

Cozinhe a batata e passe no espremedor.

Coloque 2 ovos, 1 colher de manteiga o bacalhau refogado e farinha de trigo para dar o ponto. Coloque em uma forma de buraco no meio (untada) e leve ao forno mais ou menos uns 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49819-torta-de-batata-com-bacalhau.html>