

# TORTA DE PEIXE

## INGREDIENTES

### PARA O MOLHO DO PEIXE:

Para o molho do peixe:1 kg filé de merluza

1 kg de batatas fatias em rodelas e cozidas

cebolas quantidade ao seu gosto

alho quantidade ao seu gosto

azeite quantidade ao seu gosto

extrato de tomate

### PARA O CREME:

Para o creme:1 copo de queijão

1 vidro de maionese

1 lata de creme de leite

queijo parmesão ralado

## MODO DE PREPARO

Preparar o refogado de filé de merluza com alho e cebola refogados com azeite, ao seu gosto, acrescente o extrato de tomate, salpique cheiro verde.

Em um refratário distribua as batatas cortadas em rodelas e cozidas, distribua o refogado de filé de merluza e prা finalizar.

Vamos a cobertura! Misture numa vasilha a parte, um copo de queijão, um vidro de maionese, uma lata de creme de leite sem soro. Distribua essa mistura por todo o pirex, por cima do refogado. Salpique queijo parmesão ralado por cima do creme. Leve ao forno somente para gratinar, até mesmo no micro-ondas.

O tempo varia de acordo com a potencia de seu forno ou micro-ondas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaseisrapidas.com.br/receita/51659-torta-de-peixe.html>