TORTA PRÁTICA DE BACALHAU E GÃO DE BICO

INGREDIENTES

RECHEIO DE BACALHAU E GRÃO-DE-BICO:

Recheio de bacalhau e grão-de-bico:400 g de bacalhau dessalgado, cozido e desfiado

4 tomates sem sementes, cortados em cubinhos

250 g de grão-de-bico cozido, escorrido

3 colheres de sopa de salsinha picada

100 g de azeitona preta, picada

MODO DE PREPARO

TORTA:

Torta:Bata os ovos com o leite , o óleo e o sal.

No liquidificador e junte os demais ingredientes em 2 a 3 vezes, batendo a cada adição.

Despeje em uma forma retangular (22x34x6 cm) untada com margarina e enfarinhada. Reserve.

RECHEIO:

Recheio:Misture todos os ingredientes e coloque às colheradas sobre a massa crua.

Asse em forno médio (200°C), preaquecido, por cerca de 40 minutos ou até dourar a superfície.

Sirva a torta cortada em quadrados, quente ou fria.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52901-torta-pratica-de-bacalhau-e-gao-de-bico.html