

## TORTA DE BACALHAU – ESPECIAL DE NATAL

### INGREDIENTES

1 kg de lascas de bacalhau

3 latas de creme de leite

1/2 kg de tomate

1/2 kg de cebola

6 dentes de alho grandes

2 molhos de cheiro verde

3 kg de batatas inglesas cozidas cortados em rodelas.

1 kg de mussarela fatiada

### MODO DE PREPARO

Fazer um refogado com tomate, cebola, alho e cheiro verde.

Colocar o bacalhau cozido e desfiado junto com o refogado.

Tirar a panela do fogo e adicionar o creme de leite.

Retire a panela do fogo e espere esfriar um pouco .

Unte a forma com azeite português.

Faça camadas alternadas de batatas cortadas em rodelas com o refogado de bacalhau e a mussarela.

Leve ao forno até que fique dourada por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55337-torta-de-bacalhau-especial-de-natal.html>