

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 rodela.
- 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 rodela com o refogado de bacalhau e a mussarela.

Leve ao forno até que fique dourada por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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