

# TORTA RECHEADA COM PEIXE E BANANA

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 3 ovos inteiros  
2 xícaras de chá de farinha de trigo sem fermento  
1 xícara de chá de maizena  
1 colherinha de fermento em pó royal  
1 colher de sopa de margarina  
1/2 copo americano de leite  
1/2 copo americano de caldo do peixe  
2 colherzinhas de sal  
200 g de queijo mussarela fatiado para cobrir

### PARA O RECEHEIO:

Para o receheio: 6 bananas prata médias  
1 quilo de filé de peixe de sua preferência  
1 cebola pequena picada  
Um punhado de cheiro verde picadinho  
1 pimentão verde pequeno picado

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Bata as claras em neve e junte as gemas.  
Adicione alternadamente a farinha de trigo, a maizena, o leite e o caldo do peixe.  
Junte o fermento em pó, já dissolvido em um pouquinho de leite.  
Misturando bem.  
Junte a margarina e por último o sal.  
Reserve.

### RECHEIO:

Recheio: Coloque o peixe para cozinhar com pouca água, temperado com alho amassado, pimenta do-reino em pó e sal.

Desfie e misture com a cebola, o cheiro verde e o pimentão.

Reserve.

Corte as bananas em seu comprimento, 3 fatias por banana.

Reserve.

#### MONTAGEM:

Montagem: Unte um refratário com margarina e polvilhe com farinha de trigo.

Cubra o fundo do refratário com metade da massa.

Cubra a massa com as fatias de banana.

Cubra as fatias de banana com o peixe desfiado.

Cubra tudo com o resto da massa.

Cubra a massa com as fatias de mussarela.

Leve ao forno pré aquecido por cerca de 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55701-torta-recheada-com-peixe-e-banana.html>