

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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