

TORTA DE BACALHAU DOS DEUSES

INGREDIENTES

1 1/2 kg de bacalhau do porto dessalgado
2 cebolas médias picadas
1 maço de coentro
250 ml de azeite de oliva
2 vidros de 500 ml de palmito
1 xícara de azeitonas cortadas em rodelas
125 ml de mostarda com mel
1 pitadinha de açúcar
300 ml de maionese de limão (1 vidro e meio)
2 caixinhas de creme de leite
caldo de 1 limão
ovos picados (opcional)
batatas cortadas bem pequenas cozidas sem sal (opcional)
Cobertura: 4 ovos
1 pitadinha de sal

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque a cebola picada com o azeite e deixe fritar até ficar transparente
Acrescente o bacalhau em pedaços, dessalgado e ferventado previamente
Misture bem, deixe absorver a cebola com o azeite
Em seguida acrescente o palmito picado, misture bem
Acrescente as azeitonas, a mostarda e a pitadinha de açúcar
Adicione a maionese e o creme de leite, misturando tudo muito bem
Junte o caldo do limão e misture um pouco mais
Não amasse o bacalhau para ficar alguns pedaços pequenos
Por último, junte o coentro bem picadinho
Bata as claras em neve
Junte as gemas, bata e acrescente uma pitadinha de sal
Cubra a torta
Leve ao forno até a cobertura com os ovos ficar dourada

Sirva com arroz branco e saboreie com um bom espumante

Não coloque sal na massa da torta

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/12564-torta-de-bacalhau-dos-deuses.html>