

TORTA DE BACALHAU COM REQUEIJÃO

INGREDIENTES

1 kg de bacalhau
1,5 kg de batata
3 caixas de creme de leite
2 copos de requeijão Président
1 pacote de queijo parmesão Président (100 g)
300 g de mussarela Président ralada
temperos como tomate, cebola, salsinha a gosto
azeitonas pretas
manteiga Président
farinha de rosca
1 xícara de leite

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas em água e uma pitada de sal
Passe esse purê na peneira e coloque um pouco de queijo parmesão na mistura
Dessalgue o bacalhau e deixe ele em lasca e reserve
Coloque todo o purê, arrume direitinho por cima do purê coloque o bacalhau
Leve ao fogo, assim que começar a ferver apague e jogue por cima do bacalhau
Tire e salpique salsinha por cima
Receita enviada por Glaucia Marques

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/2779-torta-de-bacalhau-com-requeijao.html>