

TORTA DE BACALHAU FÁCIL

INGREDIENTES

Para a massa:

500 g de farinha de trigo

250 g de margarina

Para o recheio:

1/2 xícara (chá) de azeite

1 cebola picada

2 tomates picados

1 colher (sopa) de cheiro-verde picado

3 colheres (sopa) de azeitonas picadas

500 g de bacalhau dessalgado, cozido e desfiado

sal e pimenta-do-reino a gosto

Para a cobertura:

1 lata de creme de leite

1 copo de requeijão

queijo ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Fazer uma farofa com o trigo e a margarina e forrar o fundo e as laterais de um refratário

Em uma bacia misture o creme de leite com soro e o requeijão, até ficar uniforme

Leve ao forno por aproximadamente 40 minutos ou até dourar o queijo ralado

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/2964-torta-de-bacalhau-facil.html>