

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://receitafacilrapida.com.br/receita/12564-torta-de-bacalhau-dos-deuses.html>