

Torta de bacalhau

Ingredientes:

Massa

- 1 embalagem de biscoito Adria água e sal
- 6 colheres (sopa) de margarina (120 g)

Recheio

- 1 cebola (pequena) picadinha
- 3 colheres (sopa) de azeite
- 2 tomates pequenos (sem pele e sementes) picados
- 300 g de bacalhau aferventado e desfiado
- 3 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 embalagem de creme de leite (200 g)

Cobertura

- 1 clara neve
- 2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
- 3 colheres (sopa) de creme de leite

Modo de Preparo:

Massa: Bata no liquidificador, aos poucos, os biscoito. Passe para uma tigela e junte a margarina. Amasse até obter uma mistura homogênea. Forre o fundo e as laterais de uma forma desmontável pequena (20cm de diâmetro) - reserve um pouco para polvilhar a superfície da torta. Reserve. Recheio: Doure a cebola no azeite. Junte o tomate, o bacalhau e refogue um pouco. Acrescente a farinha dissolvida no leite, o creme de leite e misture bem. Cozinhe por alguns minutos até engrossar. Reserve. Cobertura: Misture delicadamente todos os ingredientes e cubra a torta. Polvilhe com o biscoito reservado. Leve ao forno (médio) por 25 minutos ou até dourar. Sirva a seguir.

<http://www.casadecarnesvilapires.com.br/>