

TORTA DE BACALHAU

INGREDIENTES PARA 5 PESSOAS

400g de bacalhau demolhado
70 ml de azeite
1 cebola picada
2 dentes de alho picados
2 colheres de sopa de farinha
Salsa picada q.b.
250 ml de leite
Sumo de limão q.b.
6 ovos
100g de farinha
Sal q.b.
Pimenta q.b.
Noz-moscada q.b.



Tempo de preparação: 50 minutos
Custo: 4.50 € | Custo por pessoa: 0.90 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f17/torta-bacalhau-17382/>

PREPARAÇÃO

1. Numa panela com água a ferver, coloque o bacalhau a cozer durante 10 minutos. Depois do bacalhau cozido, retire e deixe arrefecer. Reserve 250 ml de água de cozer o bacalhau. Limpe o bacalhau de peles e de espinhas e desfie-o.
2. Num tacho, leve ao lume o azeite, a cebola e o alho. Mexa e deixe refogar. Junte a farinha e mexa muito bem. Aos poucos e mexendo sempre, junte a água de cozer o bacalhau e o leite. Quando o creme começar a ferver, junte o bacalhau e a salsa. Tempere com pimenta, noz-moscada e sumo de limão. Caso seja necessário, tempere também com um pouco de sal. Misture tudo e deixe cozinhar até ferver. Quando estiver a borbulhar, apague o lume e deixe arrefecer.
3. Parta os ovos para uma tigela e bata-os até ficarem fofos e volumosos. Peneire as 100g de farinha para dentro da tigela. Envolve. Tempere com um pouco de sal e pimenta. Mexa.
4. Coloque a massa num tabuleiro de ir ao forno com 36x25 cm forrado com papel vegetal e untado com manteiga. Leve ao forno pré-aquecido nos 170º e deixe cozer entre 8 a 10 minutos, sem deixar cozer demasiado.
5. Depois da torta cozida, vire-a sobre uma folha de papel vegetal e deixe arrefecer um pouco. Por cima, espalhe o recheio de bacalhau. Com cuidado, enrole o papel vegetal de maneira a que a torta fique bem aconchegada. Depois da torta enrolada coloque com cuidado numa travessa e retire o papel vegetal. Sirva a torta fria, acompanhada de salada e azeitonas.