Image not found or type unknown

Torta de bacalhau com legumes

Rendimento
12 porções

Tempo de preparo
01:15

Ingredientes

MASSA

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Farinha de trigo	5 xícaras (chá)	550 g
Sal	1 colher (chá)	5 g
AJI-NO-MOTO®	Meia colher (chá)	2 g
Manteiga sem sal	1 xícara (chá)	200 g
Água gelada	3/4 de xícara (chá)	150 ml

RECHEIO

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	Meia xícara (chá)	100 ml
Cebola (picada)	2 unidades médias	300 g
Alho (picado)	4 dentes	12 g

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Pimentão vermelho (cubos pequenos)	2 unidades médias	300 g
Bacalhau (dessalgado, cozido e em lascas)	5 xícaras (chá)	800 g
Tomate (sem sementes, em cubos pequenos)	2 unidades médias	280 g
Brócolis ninja (cortados em buquês pequenos, pré-cozidos “al dente” - branqueado)	1 maço pequeno	350 g
Batata (cozida e cortada em cubos pequenos)	2 unidades médias	400 g
Azeitona preta (cortada em rodelas)	1 xícara (chá)	100 g
HONDASHI® Profissional	1 colher (sopa)	13 g
Pimenta-do-reino (moída)	2 pitadas	0,4 g
Requeijão cremoso	Meia xícara (chá)	100 g
Salsa (picada)	Meia xícara (chá)	20 g
Azeitona preta (sem caroço, para decorar)	12 unidades	50 g

Modo de Preparo

1. Prepare a massa: em um bowl grande, coloque a farinha de trigo peneirada, o sal, o AJI-NO-MOTO®, a manteiga e a água, e sove até obter uma massa lisa e homogênea. Embrulhe em plástico-filme e deixe descansar na geladeira por 15 minutos.

2. Enquanto isso, prepare o recheio: em uma panela média, coloque o Azeite TERRANO™ e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a cebola e o alho, e refogue por 2 minutos, ou até começar a dourar. Acrescente o pimentão, o bacalhau, o tomate, os brócolis, a batata, e refogue por 3 minutos, ou até que o tomate comece a desmanchar. Adicione a azeitona, o HONDASHI® Profissional e a pimenta, e misture.

3. Retire do fogo, junte o requeijão e a salsa, misture e reserve.

4. Divida a massa em 2 partes, abra e forre o fundo e as laterais de 2 formas redondas (24 cm de diâmetro) de fundo removível. Faça furos na massa com o auxílio de um garfo e disponha o recheio sobre as massas.

5. Retire o excesso de massa das laterais e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por

30 minutos, ou até que o recheio fique firme.

6. Retire do forno, decore com as azeitonas e sirva em seguida.