# Torta cremosa de bacalhau

https://semlactose.com/index.php/2016/12/14/torta-cremosa-de-bacalhau/
Última atualização em: 16/12/16

SG SL SO SP SS VG

| Tempo de Preparo | Tempo de Cozimento | Dificuldade | Porções |
|---|---|---|---|
| 00:30 | 00:45 | Baixa | 06 - 08 |

A nossa torta de bacalhau é uma receita simples de fazer e fica incrivelmente cremosa com o requeijão zero lactose Itambé Nolac. Você pode fazer a torta em pequenos potinhos, para servir porções individuais ou preparar a torta em uma assadeira grande. Ela fica uma delícia acompanhada de uma salada de verdes.

A nossa receita é para o preparo de uma massa sem glúten, mas você pode usar farinha de trigo se você não tem restrição ao glúten.

INGREDIENTES

Massa

- 2 batatas médias (200g)
- 2/3 de xícara de farinha de arroz (ou mix de farinhas sem glúten, ou ainda farinha de trigo)
- 1/2 xícara de óleo vegetal
- 1 colher de chá de sal
- 5 ovos

Recheio

- 400 g de bacalhau cozido
- 1 cebola picada
- 1 xícara de brócolis cozido e picado
- 1 pote (220g) de requeijão zero lactose Itambé Nolac
- 1/3 de xícara de leite zero lactose Itambé Nolac
- 3 colheres de sopa de azeite de oliva
- pimenta moída à gosto
- 1/2 colher de chá de noz moscada moída

PREPARO

1. Cozinhe as batatas até ficarem bem cozidas
2. Coloque-as no liquidificador junto com os demais ingredientes da massa e bata por alguns segundos até a mistura ficar homogênea.
3. Coloque a massa em uma assadeira 20 x15 cm reservando um restinho de massa para cobrir a torta com uma fina camada.
4. Prepare o recheio. Coloque o azeite de oliva na panela, refogue a cebola, adicione o bacalhau e o brócolis. Adicione a noz moscada, a pimenta moída e por último, o requeijão e o leite.
5. Coloque o recheio por cima da massa.
6. Cubra com a massa restante.
7. Leve ao forno pré-aquecido médio por 20 a 25 minutos, ou até a sua torta ficar dourada.

Esta receita é oferecida pela **Itambé Nolac**, uma linha completa de produtos zero lactose. Para acompanhar as demais Receitas Itambé Nolac publicadas em nosso site, inscreva-se na nossa newsletter (é gratuita) ou siga-nos nas redes sociais.