



TORTA DE PEIXE COM BISCOITO POESTER

INGREDIENTES

Alho - 4 dentes picados
Biscoito Salgado - 1 pacote
Cebola - 6 unidades picadas
Extrato de Tomate - 3 colheres (sopa)
Ovo cozido - 6 unidades
Peixe em filé - 1kg
Requeijão - 2 potes
Sal - o mínimo
Tempero Verde - a gosto
Tomate - 7 unidades picados

MODO DE FAZER

Refogue a cebola e o alho até ficarem transparentes. Adicione o tomate o extrato de tomate, deixe no fogo até encorpar.

Coloque o peixe em pedaços grandes, quando levantar fervura, desligue e abafe.

Deixe esfriar e acrescente o requeijão.

Molhe o fundo de um refratário com molho e forre com o biscoito, em seguida, distribua o molho de peixe sobre os biscoitos. Faça camadas intercaladas, terminando com o molho.

Leve ao forno por 10 minutos.

Acrescente os ovos e o tempero verde.

RENDIMENTO

20 porções

**RECEITA ELABORA PELA MANIPULADORA DE ALIMENTOS DA
E.M.E.F. Dr. RUI POESTER PEIXOTO**

**Equipe Técnica de Nutricionistas
Núcleo de Alimentação Escolar/SMEd**