

# TORTA FOLHADA DE CAMARÃO

## INGREDIENTES

300 g de massa folhada laminada (comprada pronta em supermercados)  
3 colheres (sopa) de azeite  
1 cebola grande picada  
1 limão siciliano  
3 dentes de alho amassados  
400 g de camarão graúdos  
3 colheres (sopa) de molho de tomate  
2 colheres (sopa) de farinha de trigo  
250 ml de leite  
100 g de requeijão  
1/2 xícara (chá) de salsinha picada  
1 colher (chá) de cominho  
1 colher (sopa) de caldo de camarão em pó  
1 gema  
1 colher (sopa) de queijo parmesão ralado  
sal e pimenta a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma vasilha tempere os camarões limpos com sal e limão  
Deixe tomar gosto por uns 15 minutos no refrigerador  
Em uma panela média, refogue a cebola e os alhos no azeite  
Acrescente os camarões e o molho de tomate e deixe refogar por uns 5 minutos  
Acrescente o cominho e o caldo de camarão  
Mexa tudo muito bem  
Dissolva a farinha no leite e junte ao refogado, mexendo em fogo brando até engrossar  
Retire o refogado do fogo, adicione o requeijão e a salsinha picada  
Misture tudo muito bem  
Experimente e veja se necessita mais sal ou pimenta  
Deixe esfriar  
Forre um refratário médio com metade da massa folhada

Coloque o recheio sobre a massa e cubra com o restante da massa folhada

Pincele com uma gema a superfície da massa e polvilhe com queijo parmesão ralado

Leve a tortas ao forno, que deverá já estar pré

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/1407-torta-folhada-de-camarao.html>