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

Leva a tortas ao forno, que deverá já estar pré

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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