

TORTA DE CARANGUEJO PIAUIENSE

INGREDIENTES

2 colheres (sopa rasa) de manteiga
1 cebola grande picada
1 tomate grande picado
2 pimentas-de-cheiro picadas
1 kg de carne de caranguejo limpa e catada
sal a gosto
corante artificial (colorau a gosto)
suco de 1 limão
4 ovos
2 colheres (sopa) de amido de milho
1 xícara (chá) de cheiro-verde
para decorar azeitonas, folhas de alface e tomates

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem: Unte um refratário com manteiga.

Coloque a carne de caranguejo refogada e misturada com primeira parte dos ovos batidos.

Cubra com a segunda parte das claras batidas em neve.

Leve ao fogo para assar, até dourar a superfície.

Sirva com tomates e azeitonas a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26982-torta-de-caranguejo-piauiense.html>