

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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