

TORTA PAIXÃO DE CAMARÃO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 ovos

200 ml de leite

2 xícaras de farinha de trigo com fermento

1 colher de sopa bem cheia de manteiga

1/2 copo médio de óleo

queijo ralado a gosto

RECHEIO:

Recheio:1 kg de camarão sem casca

2 tomates picados

1/2 pimentão picado

1 cebola média picada

coentro a gosto picado

2 dentes de alho picados

2 batatinhas cozidas e picadas

2 colheres de sopa de manteiga bem cheias

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata todos os ingredientes no liquidificador até obter uma massa homogênea e cremosa, reserve.

RECHEIO:

Recheio:Refogue a cebola na manteiga,logo após acrescente o alho, o pimentão, o tomate, o camarão e o coentro.

Por último, já perto de desligar o fogo, adicione a batata mexendo com cuidado para não esmagá-las.

Preaqueça o forno a 180°C.

Com a forma já untada derrame metade da massa, coloque o recheio, espalhando com cuidado, e cubra com o restante da massa.

Salpique o queijo ralado sobre a torta.

Deixe assar até dourar ou até quando enfiar um garfo ele sair limpo.

Espere esfriar e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30241-torta-paixao-de-camarao.html>