

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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