

# 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>