

TORTA DE CAMARÃO COM PALMITO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (café) de sal
½ pacote de gordura vegetal hidrogenada amolecida
1 tablete de margarina culinária amolecida
1 ovo

RECHEIO:

Recheio: ½ xícara (chá) de farinha de mandioca crua
½ xícara (chá) de farinha de milho amarela
2 xícaras (chá) de água
4 colheres (sopa) de azeite de oliva
1 quilo de camarão sete barbas limpo
1 talo de cebolinha verde picada
1 lata de molho de tomate
1 dente de alho amassado
2 tomate em cubos pequenos
10 azeitona preta picada
40 ml de suco de limão
cheiro-verde picado
3 palmito picado
1 cebola picada
sal

MONTAGEM:

Montagem: 1 gema de ovo

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Numa superfície lisa, colocar a farinha, o ovo, o sal e acrescentar a gordura vegetal e a manteiga.

A massa deve ficar muito macia.

Se necessário acrescentar mais farinha de trigo, mas cuidado para não ficar farinhenta.

Reservar.

RECHEIO:

Recheio: Lavar bem os camarões em água corrente, escorrer a água e colocar em um recipiente de vidro.

Cobrir com leite por 30 minutos.

Lavar novamente os camarões escorrer e temperar com limão e sal.

Numa panela grande, refogar no azeite de oliva, a cebola e o alho amassado com sal.

Acrescentar os camarões, o palmito, as azeitonas, o cheiro-verde e a cebolinha.

Mexer vigorosamente.

Em seguida acrescentar o molho de tomate e o adoçante.

Provar o sal e corrigir.

A seguir, acrescentar aos poucos a farinha de milho e a de mandioca. Mexer bem de maneira que não fique uma massa muito dura nem muito mole.

MONTAGEM:

Montagem: Numa fôrma de fundo removível, espalhar a massa com cuidado de forma que não fique grossa demais.

Reservar um pouco da massa para a cobertura.

Depois espalhar o recheio e em seguida tampe a torta com o restante da massa.

Pincele com a gema e levar ao forno preaquecido em temperatura média, até ficar dourado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32550-torta-de-camarao-com-palmito.html>