

# TORTA DE CAMARÃO COM MASSA DE PÃO

## INGREDIENTES

1 kg de camarão  
2 cebolas picadas  
Sal a gosto  
600 g de creme de leite fresco  
400 g de requeijão  
500 g de pão sem casca  
1 pacote de batata palha  
Azeite a gosto

## MODO DE PREPARO

Refogue a cebola junto ao azeite.  
Em seguida coloque o camarão e sal a gosto.  
Não deixe o camarão muito tempo para não emborrachar.  
Unte uma travessa com azeite ou óleo.  
Em seguida coloque o pão.  
Depois o camarão, creme de leite e requeijão.  
Faça isso até cobrir toda a travessa.  
Coloque em cima a batata palha, pode ser depois de assar ou antes.  
Asse por mais ou menos 25 minutos em 280°C.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35262-torta-de-camarao-com-massa-de-pao.html>