

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 embrorrachar.

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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