

TORTA DE BATATA E CAMARÃO

INGREDIENTES

MASSA

4 xícaras de chá de farinha de trigo
2 ovos
1 gema (para pincelar)
8 colheres de sopa de margarina
4 colheres de sopa de banha
2 colheres de sopa de leite
2 colheres de sobremesa de fermento
1 colher de sobremesa de sal

RECHEIO

5 batatas médias
1 kg de camarão limpo e sem casca
250 g de catupiry (1 pacote)
1 cebola picadinha
1/2 xícara de azeitonas verdes sem caroço e cortadas em rodelinhas
1/2 xícara de chá de queijo parmesão ralado
1/2 xícara de salsinha
sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes da massa e deixe descansar.

Cozinhe a batata (cortada em pedaços pequenos) em água com 1 colher de sobremesa de sal e 1 caldo de galinha (opcional), até ficar macia, mas sem ficar muito mole e reserve.

Depois de temperar o camarão com sal e pimenta, refogue levemente junto com a salsinha, e reserve.

Refogue levemente a cebola até murchar, e reserve.

Misture bem todos os ingredientes do recheio ainda quentes (acerte o sal e a pimenta).

Unte a forma, use metade da massa para cobrir o fundo, coloque o recheio, e use a outra metade da massa para cobrir a torta. Pincele com a gema.

Leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 minutos (até estar dourada em cima).

Espere esfriar um pouco e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41567-torta-de-batata-e-camarao.html>