

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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