

TORTA SALGADA MARAVILHA

INGREDIENTES

2 pacotes de pão de forma sem casca

1/2 kg de camarão limpo

1 tomates

2 cenouras

1 pimentão

1 cebola grande

100 g de azeitonas verdes picadas

1 vidro medio de maionese

1 caixa de creme de leite

1 copo de leite

cheiro-verde

orégano e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Vamos fazer 2 tipos de recheio:

Um com o camarão, tomate, pimentão, cebola ralada e o sal.

Refogue tudo, fazendo um molho seco.

Deixe esfriar e misture 04 colheres de sopa de maionese.

O outro não vai ao fogo e será a mistura da cenoura ralada, azeitonas, cheiro-verde, creme de leite e sal.

Em uma forma alterne camadas do pão, do recheio de camarão, pão, recheio de cenoura e assim sucessivamente.

Misture o leite e orégano para regar as camadas de pão.

Se quiser use batatas palhas sobre a torta para decorar.

Pode substituir o camarão por frango desfiado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44617-torta-salgada-maravilha.html>