

# TORTA DE CAMARÃO (COM MASSA DE EMPADA)

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 800 g de farinha de trigo com fermento  
400 g de manteiga ou margarina gelada  
2 ovos inteiros batidos  
2 gemas de ovo (usar as claras restantes para pincelar)  
Sal a gosto  
12 colheres de sopa de leite

### RECHEIO:

Recheio: 1 Kg de camarão tratado  
Suco de um limão  
Azeite  
2 alhos picados  
1 cebola média  
1 pimentão médio  
3 tomates  
Cheiro verde  
1 cubo de caldo de galinha  
100 ml de molho de tomate

### MOLHO:

Molho: 300 ml de leite  
3 colheres de farinha de trigo  
1 colher de margarina  
200 ml de creme de leite  
Queijo coalho ralado

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Misture o trigo e a manteiga até virar uma farofa.

Acrescente os outros ingredientes e amasse bem até a massa ficar lisinha.

Embrulhe em papel filme e leve à geladeira por 20 minutos.

#### RECHEIO:

Recheio: Tempere os camarões com azeite, limão, alho e sal e refogue.

Guarde a água que o camarão soltar nesse cozimento. Quando estiver vermelhinho, retire-o do fogo e reserve.

Refogue a cebola e o pimentão no azeite e depois acrescente a tomate.

Dissolva o caldo de galinha na água dos camarões e acrescente ao refogado junto com o molho de tomate.

Por fim, coloque os camarões e o cheiro verde. Nessa etapa, inclua manjericão, orégano, tomilho e outros temperos de sua preferência.

Acerte o sal e a pimenta. Deixe esfriar.

#### MOLHO:

Molho: Aqueça a margarina e doure a farinha de trigo.

Adicione o leite aos poucos, até ficar no ponto de molho branco (é importante não deixar muito líquido, para que não seja totalmente absorvido pela massa).

Acrescente o creme de leite e o queijo coalho e reserve.

#### MONTAGEM:

Montagem: Com um rolo de macarrão, abra a massa e forre o fundo e as laterais da forma (de preferência, forma com fundo removível).

Unte a massa com um pouco de farinha de trigo antes de colocar o recheio.

Comece com uma pequena camada de molho.

Depois despeje todo o recheio e finalize com o resto do molho.

Abra o restante da massa e feche a torta.

Pincele com as claras para dourar.

Leve ao forno pre-aquecido por aproximadamente 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46628-torta-de-camarao-com-massa-de-empada.html>