TORTA RÁPIDA DE CAMARÃO

INGREDIENTES

400 g de camarão de sua preferência

8 ovos

Pimentões verde, vermelho e amarelo, metade de cada

3 tomates maduros

cheiro verde

cebola

tempero a gosto

MODO DE PREPARO

Escalde os camarões e reserve.

Pique os tomates,os pimentões e a cebola em cubinhos.

Refoque primeiro os camarões e junte o restante dos ingredientes picados.

Bata as claras em neve e sem parar de bater vá acrescentando as gemas.

Em um refratário coloque o refogado e por cima despeje todo o ovo já batido.

Coloque no forno preaquecido, por mais ou menos 20 minutos,ou até dourar.

Sirva ainda quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50460-torta-rapida-de-camarao.html