# TORTA SIMPLES DE CAMARÃO(TIPO EMPADÃO)

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:1 ovo

3 xícaras de farinha de trigo

150 g de margarina

1 colher (sopa) de fermento (fermento de bolo)

2 colheres bem cheia de maionese

Sal a gosto

1 xícara de leite(pode ser que precise de mais)

### RECHEIO:

Recheio:500 g de camarão descascado (de sua preferência, pode ser aquele miudinho é só dessalgar)

1 cebola

1 tomate

2 colheres de azeite

sal, pimenta-do-reino a gosto

1 saquinho de molho ou extrato de tomate

alho a gosto

1 pimentão pequeno picado

Suco de 1 limão

1 copo de requeijão (ou 4 queijos ou cheddar ou catupiry) de sua preferência

1 colher (sopa) de farinha de trigo

## MODO DE PREPARO

Prepare primeiro o recheio.

Tempere o camarão com o limão, sal, pimenta-do-reino, tomate picado e pimentão picado.

Reserve.

Doure a cebola e o alho no azeite.

Em seguida adicione o camarão.Quando o camarão pegar uma cor coloque o molho de tomate deixe cozinhar um pouco, o tempo de cozinhar vai depender do camarão mas em regra o tempo é de 2 a 5 minutos no máximo.

Quando o camarão estiver cozido e se o caldo tiver ficado ralo acrescente uma colher de farinha de trigo para engrossar o recheio.

Deixe esfriar.

Enquanto isso prepare a massa.

Bata todos os ingredientes no liquidificador, se ficar muito grosso adicione mais leite, a massa tem que ficar meio grossa mesmo.

Unte uma forma adicione a metade da massa e coloque o recheio e o requeijão por cima do recheio e jogue o restante da massa por cima.Leve ao forno preaquecido em temperatura média.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52046-torta-simples-de-camaraotipo-empadao.html