TORTA DE CAMARÃO COM PÃO DE FORMA NO FORNO DO LÚCIO CEZAR

INGREDIENTES

2 pães de forma sem casca

1 kg de camarão

1 tomate picadinho

1 cebola.picadinha

1 maço de centro picadinho

1 maço de cebolinha.picadinha

2 colheres de sopa de azeite

6 azeitonas verdes sem sementes

1 lata de creme de leite

1 copo de requeijão cremoso

Sal e pimenta a gosto

Queijo parmesão para polvilhar (opcional)

MODO DE PREPARO

PARA A MOQUECA:

Para a moqueca:Em uma panela, frite a cebola no azeite coloque então o tomate e deixe cozinhar até que fique molinho e quase desmanchando.

Coloque a metade dos temperinhos verdes misturando bem.

Coloque então os camarões e deixe ferver por uns 5 minutos. Deslique o fogo, coloque o restante dos temperinhos verdes, coloque sal e pimenta a gosto e separe o caldo dos camarões.

Reserve.

COBERTURA:

Cobertura:Misture o creme de leite com o requeijão cremoso e reserve.

MONTAGEM:

Montagem:Em um pirex coloque um pouco do caldo da moqueca de camarão. Coloque então uma camada de pão de forma. Por cima coloque a metade dos camarões. Repita a camada de pão de forma, o restante dos camarões, outra camada de pão de forma, restante do caldo da moqueca.

Finalmente, coloque o creme resultado da mistura do creme de leite com o requeijão cremoso.

Se quiser, salpique um pouco de queijo parmesão e decore ao seu gosto.

Leve ao forno médio por aproximadamente 20 minutos, ou até que fique douradinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52073-torta-de-camarao-com-pao-de-forma-no-forno-do-lucio-cezar.html