

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. Desligue 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.

©2024 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>