

# TORTA ABERTA DE CAMARÃO

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 100 g de margarina  
150 g de gordura hidrogenada  
2 gemas  
1 colher (café) de sal  
½ xícara (chá) de água  
Farinha de trigo suficiente, cerca de 500 g

### RECHEIO:

Recheio: 750 g de camarão descascados e picados grande  
1 colher sopa de azeite  
1 cebola batidinha  
1 dente de alho socado  
1 folha de louro  
2 colheres (sopa) salsa, cebolinha e coentro picado  
2 tomates picados sem pele e semente  
1 colher (sopa) de farinha de trigo  
sal e pimenta-do-reino a gosto  
1 copo de requeijão  
2 claras em neve  
1 pitada de noz moscada ralada

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Amassar tudo com as mãos colocando aos poucos a farinha até o ponto de abrir.  
Abrir com rolo entre dois plásticos e forrar o fundo e laterais da forma refratária grande, e reserve.

### RECHEIO:

Recheio: Refogar no azeite a cebola, alho e louro.  
Acrescentar tomate, camarão, sal e pimenta.

Deixe cozinhar

Juntar a salsa, cebolinha, coentro e farinha de trigo para encorpar, depois de frio acrescentar o requeijão e noz-moscada.

Após isso acrescente as claras delicadamente.

Coloque na massa, leve ao forno e retire após estar moreninho.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55015-torta-aberta-de-camarao.html>