

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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