

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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