

TORTA FOLHADA DE CAMARÃO

INGREDIENTES

300 g de massa folhada laminada (comprada pronta em supermercados)
3 colheres (sopa) de azeite
1 cebola grande picada
1 limão siciliano
3 dentes de alho amassados
400 g de camarão graúdos
3 colheres (sopa) de molho de tomate
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
250 ml de leite
100 g de requeijão
1/2 xícara (chá) de salsinha picada
1 colher (chá) de cominho
1 colher (sopa) de caldo de camarão em pó
1 gema
1 colher (sopa) de queijo parmesão ralado
sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha tempere os camarões limpos com sal e limão
Deixe tomar gosto por uns 15 minutos no refrigerador
Em uma panela média, refogue a cebola e os alhos no azeite
Acrescente os camarões e o molho de tomate e deixe refogar por uns 5 minutos
Acrescente o cominho e o caldo de camarão
Mexa tudo muito bem
Dissolva a farinha no leite e junte ao refogado, mexendo em fogo brando até engrossar
Retire o refogado do fogo, adicione o requeijão e a salsinha picada
Misture tudo muito bem
Experimente e veja se necessita mais sal ou pimenta
Deixe esfriar
Forre um refratário médio com metade da massa folhada

Coloque o recheio sobre a massa e cubra com o restante da massa folhada

Pincele com uma gema a superfície da massa e polvilhe com queijo parmesão ralado

Leve a tortas ao forno, que deverá já estar pré

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1407-torta-folhada-de-camarao.html>