

# TORTA DE CAMARÃO FÁCIL

## INGREDIENTES

50 ml de azeite  
1 cebola ralada ou picadinha  
1 pimentão médio picado  
1 tomate picado  
1 kg de camarão seco dessalgado  
2 maços de cheiro-verde  
100 ml de polpa de tomate ou colorau a gosto  
100 ml de leite de coco  
1 limão (suco)  
6 ovos inteiros  
3 claras batidas em neve  
sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma panela aquecida, coloque o azeite para refogar a cebola, o pimentão, o tomate, o colorau ou polpa de tomate

Misture bem, corrija o sal e reserve

Pegue o camarão refogado, junte os seis ovos inteiros e misture

Unte com azeite, cubra com as claras em neve e leve ao forno uma temperatura de 180º C até a torta ficar dourada, retire do forno e sirva

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6064-torta-de-camarao-facil.html>