

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>