

## Torta de Camarão com Requeijão



Ingredientes: 500 grama de farinha de trigo  
250 grama de margarina sem sal  
1 unidade de ovo  
0,5 colher de sopa de sal  
500 grama de camarão  
0,5 chávena de molho de tomate  
1 unidade de dente alho picado  
1 unidade de cebola picada  
1 chávena de requeijão cremoso  
0 totaste de sal e pimenta  
1 unidade de gema para pincelar  
3 colher de sopa de amido de milho

### Instruções de preparação:

MASSA: Em uma tigela colocar a farinha a margarina o ovo, sal (1/2 colher) amassar bem até desgrudar da tigela. RECHEIO Refogar o molho de tomate com o alho a cebola e o camarão. Colocar o requeijão e engrossar com amido de milho e temperar com o sal e a pimenta Esticar a massa com um rolo ( Fazer 2 massas) Colocar na forma a massa e despeje o recheio Cobrir com o restante da massa Pincelar com a gema. Leve ao forno 40 minutos

Sugestões Adicionais: