

QUASE MOQUECA DE SIRI

INGREDIENTES

1 kg de siri
2 tomates
1 cebola
4 dentes de alho
1/2 Pimentão vermelho
1/2 Pimentão amarelo
1/2 Pimentão verde
2 vidros de leite de coco
2 limões
1 maço de coentro
1 maço de cebolinha
1 colher (sopa) de azeite
sal a gosto
pimenta a gosto
páprica defumada ou picante a gosto

MODO DE PREPARO

Puxe a parte superior da casca do siri, vire-o de costas e puxe o abdomen, descarte ambos;
Corte o siri no meio, lave e escove;
Coloque-os em uma panela com água, sal e suco de 1 limão, reserve;
Pique fino os tomates, a cebola, o alho, os pimentões, a cebolinha, o coentro e reserve;
Leve uma panela grande ao fogo com 1 colher (sopa) de azeite;
Junte a cebola e espere dourar um pouco, coloque o sal a pimenta e a páprica;
Junte o alho e tome cuidado para não queimar;
Após dourar coloque o siri já escorrido, o tomate, os pimentões, a cebolinha e metade do coentro picado;
Coloque os 2 vidros de leite de coco e complete com água até quase cobrir os siris;
Tampe a panela e deixe cozinhar por 20 minutos;
Após esse tempo abra a panela, prove para ajustar o sal e a pimenta e deixe a panela aberta por mais 10 minutos;
Se achar necessário, coloque aos poucos farinha de mandioca para engrossar o caldo;
Desligue o fogo, acrescente o restante do coentro que sobrou e tampe a panela;

Sirva-se e delície-se.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13226-quase-moqueca-de-siri.html>