

# 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 delicie-se.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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