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 agua, 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