

SURURU A QUATRO QUEIJOS

INGREDIENTES

500 g de sururu limpo e fervido

1 cebola grande

1 tomate sem semente

1/2 pimentão

2 cabeças de alho

coentro e cebolinha

1 colher (chá) de urucum amarelo (colorau)

pimenta-do-reino a gosto

1 caixa de creme de leite (use sem o soro)

2 colheres de sopa de azeite (pode ser óleo a sua preferência)

1 colher de sopa de margarina

50 g de queijos provolone, parmesão, muçarela e gorgonzola (opcional) pode coloca catupiry

MODO DE PREPARO

Refogue no azeite e na margarina a cebola e o alho.

Em seguida, adicione o urucum, o sururu e deixe pegar o sabor por 1 minuto, sempre misturando de baixo pra cima.

Adicione a tomate, pimentão o coentro/cebolinha picados e vá colocando de baixo para cima.

Deixe pegar o sabor por 1 minuto.

Adicione água até passar 2 dedos acima de tudo e deixe cozinhar até a água evaporar pela metade de tudo.

Adicione os queijos até derreterem.

Desligue o fogo e após 5 minutos.

Adicione o creme de leite e misture de baixo para cima até incorporar tudo.

Sirva com arroz branco ou da sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18896-sururu-a-quatro-queijos.html>