

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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