

CASQUINHA DE CARNE DE SIRI

INGREDIENTES

CREME DE SIRI:

Creme de siri:
1 colher (sopa) de manteiga
1 colher (sopa) de azeite
4 colheres (sopa) de cebola ralada
1 xícara (chá) de tomates sem pele e sem sementes, cortado em cubos bem pequenos
1 colher (sobremesa) de pimentão vermelho cortado em cubos bem pequenos
1 kg de carne de siri limpa, escaldada em água com caldo de um limão
1 colher (chá) de caldo em pó de peixe
3 fatias de pão de forma seco e triturado
5 colheres (sopa) de cebolinha verde picada
2 colheres (sopa) de sálvia fresca (opcional)
sal, pimenta e noz-moscada a gosto

MOLHO BECHAMEL:

Molho bechamel:
2 colheres (sopa) de manteiga
2 colheres (sopa) farinha de trigo peneirada
500 ml de leite frio
50 ml de leite de coco (opcional)
1/2 envelope de caldo de legumes em pó
3 colheres (sopa) de queijo parmesão fresco ralado
sal, pimenta e noz-moscada a gosto

MODO DE PREPARO

CREME DE SIRI:

Creme de siri:Leve uma panela ao fogo com a manteiga, o azeite e refogue a cebola até ficar transparente.
Junte o tomate, o pimentão, a carne de siri, junta o caldo de peixe em pó e refogue rapidamente.
Junta o pão e cozinha até obter um creme.
Tempere ao seu gosto com sal, pimenta e noz-moscada.
Retire do fogo e junta a cebolinha e sálvia picadas.
Utilize na montagem.

MOLHO BECHAMEL:

Molho bechamel: Em uma panela, doure a farinha na manteiga mexendo sempre.

Junte os leites, o caldo de legumes, o queijo e mexa até começar a ferver e obter um creme.

Tempere ao seu gosto com sal, pimenta e noz-moscada.

Utilize na montagem.

MONTAGEM:

Montagem: Em forminhas próprias para casquinha ou em uma forma, coloque uma porção do creme de siri, uma camada de molho bechamel.

Finalize distribuindo o biscoito triturado e leve ao forno por aproximadamente 15 minutos para aquecer e gratinar.

Sirva bem quente com fatias de limão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/21425-casquinha-de-carne-de-siri.html>