

# CHUCHU RECHEADO

## INGREDIENTES

3 chuchus  
2 cubinhos de caldo de legumes  
1 cebola média picada  
1 dente de alho picado  
2 colheres de azeite  
1 tomate grande, sem pele e sem semente, picado  
2 xícaras (chá) de carne de siri desfiada  
1/2 xícara (chá) de leite de coco  
2 colheres (sopa) de farinha de rosca  
1 colher (sopa) de salsinha picada  
2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado  
pimenta a gosto

## MODO DE PREPARO

Descasque os chuchus e corte  
Retire o miolo, de maneira que fique uma cavidade para por o recheio posteriormente  
Em uma panela funda, coloque o azeite e doure a cebola e o alho picado  
Junte o tomate picado, a carne de siri e o outro cubo de caldo de legumes  
Refogue bem e acrescente o leite de coco, 1 colher de farinha de rosca, a salsinha picada e pimenta a gosto  
Misture tudo muito bem  
Recheie as cavidades dos chuchus e polvilhe com o restante da farinha de rosca e o queijo parmesão ralado  
Coloque os chuchus recheados em um refratário grande  
Leve o refratário ao forno preaquecido em temperatura média por uns 10 minutos ou até dourar  
Sirva em seguida como uma entrada ou acompanhamento

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2174-chuchu-recheado.html>