

CALDO DE SIRI DESFIADO

INGREDIENTES

1/2 kg de siri desfiado

1 kg de aipim

3 tomates

3 cebolas

coentro

salsa

cebolinha

pimenta-do-reino ou pimenta calabresa

alho

azeite

MODO DE PREPARO

Cozinhe na panela de pressão o aipim picado, 1 tomate cortado em rodela, 1 cebola cortada em rodela, 2 dentes de alho e sal.

Pode acrescentar um tempero de sua preferência como caldo de legumes ou temperos completos.

Após cozinhar, bata todo o caldo e aipim no liquidificador.

Pique o tempero verde, 2 tomates e 2 cebolas.

Tempere o siri com limão, sal e pimenta-do-reino.

Refogue em uma panela grande, com azeite, o alho, a cebola, o tomate e o siri.

Após ferver, acrescente o cozido batido na panela.

Espere ferver e misture o tempero verde.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22308-caldo-de-siri-desfiado.html>