

RONDELINI DE CARNE DE SIRI DA ABIMAPI: SOFISTICAÇÃO PARA O SEU CARDÁPIO

INGREDIENTES

MONTAGEM

20 folhas de massa fresca para lasanha, cozida al dente

1 receita de molho branco

1 receita de recheio de siri

50 g de coco seco para gratinar

CREME DE SIRI

3 colheres (sopa) de azeite

4 colheres (sopa) de cebola ralada

800 g de carne de siri limpa, escaldada com água e caldo de 1 limão

1 colher (chá) de caldo em pó de peixe

2 colheres (sopa) de farinha de trigo peneirada

200 ml de leite

80 ml de leite de coco

5 colheres (sopa) de cebolinha-verde picada

sal, pimenta e noz-moscada a gosto

MOLHO BRANCO DE COCO:

Molho branco de coco: 2 colheres (sopa) de manteiga sem sal (50 gramas)

3 colheres (sopa) de farinha de trigo (50 gramas)

1 litro de leite frio

100 ml de leite de coco

50 g de queijo parmesão ralado

sal, pimenta e noz-moscada a gosto

MODO DE PREPARO

CREME DE SIRI:

Creme de siri: Leve uma panela ao fogo com o azeite e refogue a cebola até ficar transparente.

Junte os tomates, a carne de siri, o caldo de peixe em pó, a farinha de trigo, os leites e cozinhe até obter um

creme.

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

Retire do fogo e junte a cebolinha picada.

Deixe esfriar para a montagem.

MOLHO BRANCO DE COCO:

Molho branco de coco: 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.

Reserve e utilize na montagem.

MONTAGEM:

Montagem: Espalhe as folhas da massa sobre uma bancada, besunte-as com uma pequena porção do molho branco de coco, espalhe uma porção do recheio de siri em cada tira e enrole apertando bem formando um rocambole.

Coloque os rocamboles em uma forma forrada com filme plástico e leve ao freezer por 10 minutos, isso facilitará o corte dos rondelinis.

Retire os rocamboles do freezer e corte em fatias de aproximadamente 2 centímetros, obtendo assim os rondelinis.

Coloque os rondelinis em mini porcelanas e cubra com o molho branco de coco.

Finalize com o coco ralado, leve ao forno para gratinar e sirva a seguir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25991-rondelini-de-carne-de-siri-da-abimapi-sofisticacao-para-o-seu-cardapio.html>