

MOQUEQUINHA DE SIRI DESFIADO

INGREDIENTES

1 kg de siri desfiado
suco de 1 limão
6 colheres de sopa de azeite
2 tomates sem sementes picadinhos
2 dentes de alho amassadinhos
1 cebola grande picadinha
1 maço de cebolinha picadinha
1 maço de coentro picadinho
azeitonas (opcional)
colorau, sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque suco de limão no siri desfiado.

Passe na água filtrada e deixe no escurridor, para escorrer toda água.

Numa panela, de preferência de barro, coloque 3 colheres de sopa de azeite, frite o alho e depois a cebola.

Coloque então, os tomates picadinhos, azeitonas, colorau, sal e pimenta a gosto e a metade dos temperinhos verdes.

Vá misturando, delicadamente, o siri desfiado nesse molho.

Tampe a panela e deixe ferver por uns 5 minutos.

Observe o cozimento.

Quando estiver cozido, coloque o restante dos temperinhos verdes e regue com o restante do azeite. Desligue o fogo e sirva quente.

Se gostar, pode regar com mais azeite, quando for servir os pratos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29211-moquequinha-de-siri-desfiado.html>