

CASQUINHA DE SIRI DE TRAVESSA

INGREDIENTES

- 1 kg de carne de siri
- 5 tomates sem pele e sem semente
- 3 cebolas grandes
- sal e cheiro verde a gosto
- 1 lata de creme de leite
- 1 vidro de leite de coco
- 1 lata de leite (mesma medida do creme de leite)
- 6 pães amanhecidos (quanto mais durinho melhor)

MODO DE PREPARO

Em uma panela refogue o siri, os tomates e as cebolas.

Coloque sal e cheiro verde a gosto.

Bata no liquidificador o creme de leite, leite de coco, leite e os pães amanhecidos.

Coloque o creme batido na panela com o siri e refogue mais um pouco, até engrossar.

Despeje em uma assadeira, cubra com queijo parmesão ralado e asse por mais ou menos 15 minutos (ou até dourar).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30290-casquinha-de-siri-de-travessa.html>