

FRIGIDEIRA DE CARNE DE SIRI COM CAMARÃO FRESCO

INGREDIENTES

280 g de carne de siri
160 g de camarão fresco sem a cabeça
1 batata grande cozida e amassada
1/2 pimentão picado
1 cebola grade picada
2 tomates picados
3 dentes de alho picado
suco de 2 limões
1/2 lata de creme de leite
2 colheres de sopa de azeite de oliva extra virgem
2 colheres de sopa de leite de coco
2 colheres de sopa de azeite de dendê
3 colheres de sopa de requeijão cremoso
4 ovos batidos
salsinha e coentro picados a gosto
pimenta calabresa a gosto
sal a gosto
azeite de oliva para untar a assadeira

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, coloque os camarões frescos limpos e picados sem as cabeças no suco dos limões e reserve.

Em uma panela, acrescente o azeite de oliva, frite o alho, em seguida a cebola.

Acrescente o tomate picado, o pimentão picado, o azeite de dendê, o leite de coco e deixe ferver por 10 minutos, mexendo sempre para não grudar na panela.

Coloque os camarões, a salsinha, o coentro e a pimenta calabresa, a carne de siri, o creme de leite, o requeijão cremoso e deixe ferver por mais 10 minutos.

Desligue o fogo, coloque a batata amassada e misture.

Bata os 4 ovos inteiros e coloque dentro do recheio e mexa bastante.

Unte a assadeira com azeite de oliva e coloque a mistura.

Leve ao forno quente para assar, em temperatura de 80°C, não precisa desenformar.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30434-frigideira-de-carne-de-siri-com-camarao-fresco.html>