

GRATINADO DE SIRI

INGREDIENTES

1/2 kg de carne de siri desfiada pré-cozida

azeite de oliva extra virgem

cebola picada

alho picado

cebolinha

salsinha

suco de 1/2 limão siciliano

150 ml de leite de coco

150 ml de creme de leite

1 pitada de noz moscada

1 pitada de páprica

1/2 copo de vinho branco

sal e pimenta-do-reino a gosto

queijo parmesão de boa qualidade, ralado

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola e o alho no azeite de oliva.

Adicione a carne de siri.

Tempere com sal e pimenta-do-reino.

Vá adicionando os ingredientes um a um, sempre mexendo um pouco antes de adicionar o próximo, na seguinte ordem:

Vinho branco, cebolinha, salsinha, o suco do limão, leite de coco, creme de leite, a noz moscada e a páprica.

Mexa até secar a água e vá experimentando até estar do seu gosto e com textura mais firme.

Divida o conteúdo em 4 panelinhas de barro, adicione o queijo e coloque para gratinar.

Quando o queijo estiver bem gratinado, retire e sirva. Coloque um pouquinho de tabasco e pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34364-gratinado-de-siri.html>