

CASQUINHA DE SIRI AO MOLHO BAIANO DA ABIMA

INGREDIENTES

RECHEIO PARA CASQUINHA:

Recheio para casquinha: 1 colher das de sopa de azeite

1 colher das de sopa de azeite de dendê

2 dentes de alho amassados

1 xícara das de chá de cebola cortada em cubos bem pequenos

1/2 colher das de café de pimenta dedo de moça sem sementes e bem picada

2 colheres das de sopa de pimentão vermelho cortado em cubos bem pequenos

2 tomates sem a pele e sem sementes cortado em cubos médios

1 envelope de caldo de legumes ou peixe em pó 0% de gordura

1 folha de louro

500 g de carne de siri lavada e escaldada

100 ml de leite de coco light

100 g de batata cozida e passada por peneira (ou mandioca ou mandioquinha)

2 colheres das de sopa de azeitonas pretas fatiadas e bem picadas

2 colheres das de sopa de salsa fresca picada

200 g de creme de leite UHT

1 colher das de café de fermento em pó

3 claras em neve

Sal, pimenta e temperos a gosto

MOLHO BAIANO:

Molho baiano: 1 colher das de sopa de azeite

1 colher das de sopa de azeite de dendê

2 dentes de alho amassados

1 xícara das de chá de cebola cortada em cubos bem pequenos

2 colheres das de sopa de pimentão vermelho cortado em cubos bem pequenos

2 colheres das de sopa de pimentão verde cortado em cubos bem pequenos

850 g de tomates sem a pele e sem sementes cortado em cubos médios

1 envelope de caldo de legumes em pó 0% de gordura

100 ml de leite de coco light

2 colheres das de sopa de coentro fresco bem picado

Sal, pimenta e temperos a gosto

PARA SERVIR:

Para servir: 100 g de queijo tipo parmesão faixa azul misturado com 3 colheres das de sopa de farinha de rosca caseira

MODO DE PREPARO

RECHEIO PARA CASQUINHA:

Recheio para casquinha: Em uma panela média aqueça os azeites e doure o alho e a cebola.

Acrescente a pimenta, os pimentões, os tomates, o caldo de legumes, a folha de louro, a carne de siri e refogue.

Em seguida junte o leite de coco, as batatas, as azeitonas, o creme de leite e misture bem.

Tempere com sal, pimenta e temperos a gosto.

Mantenha no fogo mexendo constantemente até obter um recheio bem seco. Deixe esfriar e acrescente o fermento e as claras misturando delicadamente. Utilize frio na montagem.

MOLHO BAIANO:

Molho baiano: Em uma panela média aqueça os azeites e refogue o alho e a cebola. Junte os pimentões, os tomates picados, o caldo de legumes e cozinhe em fogo lento até obter um molho levemente encorpado.

Acrescente o leite de coco, o coentro e tempere a gosto. Deixe ferver por mais alguns minutos e utilize na montagem.

MONTAGEM:

Montagem: Recheie a massa cozida e coloque-as em cumbucas.

Cubra as massas com o molho baiano, e finalize com o queijo misturado com a farinha de rosca.

Leve ao forno para gratinar e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34796-casquinha-de-siri-ao-molho-baiano-da-abima.html>