

CASQUINHA DE SIRI DO CELLO

INGREDIENTES

1 e 1/2 kg de siri limpo e desfiado
1/2 pimentão verde picados
1/2 pimentão amarelo picados
1/2 pimentão vermelho picados
2 cebolas médias picadas
1/2 pote de alho moído
2 e 1/2 sachês de molho pronto (340 g)
2 colheres de sopa de azeite de dendê
250 ml de óleo de canola ou de sua preferência
8 fatias de pão de forma
250 ml de leite integral
500 g de mussarela
100 g de farinha de rosca
Sal, pimenta-do-reino e cheiro verde a gosto

MODO DE PREPARO

Meia hora antes de começar a receita, numa tigela coloque o leite e o pão de forma esfarelado e reserve.

Leve ao fogo numa panela grande, o óleo deixando esquentar um pouco, em seguida acrescente a cebola, o alho moído e os pimentões e deixe dourar um pouco. Em seguida acrescente carne de siri e refogue mais um pouco.

Depois acrescente o pão de forma já umedecido e misture bem, e se achar que ficou meio seco, pode acrescentar um pouco mais de óleo. Agora coloque o molho pronto, o sal, a pimenta, o cheiro verde e o azeite de dendê, deixando apurar por mais ou menos trinta minutos em fogo médio. Encha as casquinhas, polvilhe a farinha e o mussarela e leva ao forno para dourar.

Para acompanhar arroz branco e salada verde.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34991-casquinha-de-siri-do-cello.html>