

MINI-SANDUÍCHE ESCONDIDINHO DE SIRI DA ABIMA

INGREDIENTES

MONTAGEM:

Montagem: 30 aros

30 fatias de pão de forma cortado com os aros

1 receita de creme de siri

100 g de requeijão cremoso de consistência firme

100 g de queijo coalho ralado ou muçarela

1 receita de purê de mandioquinha

1 receita de cobertura nevada

6 colheres de sopa de queijo parmesão

CREME DE SIRI:

Creme de siri: 50 ml de azeite

2 dentes de alho amassados

1 cebola grande cortada em cubos pequenos

2 colheres de sopa de pimentão vermelho cortado em cubos pequenos

500 g de carne de siri

1 lata de tomate pelado cortado em cubos

50 ml de leite de coco

1/2 sachê de caldo de peixe em pó

Sal, pimenta vermelha, salsinha fresca e noz moscada a gosto

PURÊ DE MANDIOQUINHA:

Purê de mandioquinha: 2 colheres de sopa de manteiga

500 g de mandioquinha ou mandioca descascada, cozida e espremidas ainda quente

200 g de creme de leite UHT

300 ml de leite fervendo

Sal e pimenta a gosto

4 colheres de sopa de queijo parmesão

3 colheres de sopa de cebolinha verde fresca

COBERTURA:

Cobertura: 100 g de queijo tipo parmesão curado ralado

MODO DE PREPARO

PURÊ DE MANDIOQUINHA:

Purê de mandioquinha: Em uma panela antiaderente aqueça a manteiga e junte a mandioquinha espremida, o creme de leite e o leite, e mexa até ferver. Tempere a gosto.

Por último acrescente os demais ingredientes e reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Coloque em cada aro uma fatia de pão.

Em seguida coloque uma porção do creme de siri, pedaços pequenos de requeijão, purê de mandioquinha, e finalize com o parmesão.

Leve ao forno aquecido a 200°C por aproximadamente quinze minutos ou até dourar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38179-mini-sanduiche-escondidinho-de-siri-da-abima.html>