

CARNE DE SIRI REFOGADA

INGREDIENTES

PARA TEMPERAR A CARNE DE SIRI:

Para temperar a carne de siri: 1 bandeja de carne de siri (aproximadamente 300 g)
limão, azeite de oliva e sal

PARA O REFOGADO:

Para o refogado: 1 cebola picada
2 tomates
1 rodelas de cada cor dos pimentões verde, amarelo e vermelho
coentro a gosto
1 colher de chá de azeite de dendê
Leite de coco a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere a carne de siri com o suco de 1 limão, sal a gosto e um fio de azeite de oliva.

Refogue a cebola no azeite até começar a dourar.

Bata os tomates com as rodelas dos pimentões no liquidificador e junte à cebola. Deixe refogar bem até apurar.

Adicione a carne de siri e deixe cozinhar com a panela tampada por alguns minutos, até ficar cheiroso.

Adicione o coentro, o dendê e o leite de coco.

Sirva com fatias de pão fresco e farofa de dendê por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38977-carne-de-siri-refogada.html>