

# CREME DE SIRI COM CRACKERS DE PASTEL

## INGREDIENTES

1/2 kg de carne de siri cozido  
1 colher (de café) de pasta de alho  
1 tomate picado sem pele  
1 cebola grande picada  
1/2 pimentão verde picado  
1/2 pimentão vermelho picado  
1 colher (de café) de açafrão de gengibre  
1 colher de salsinha desidratada  
Azeite de oliva a gosto  
Sal a gosto  
4 colheres (sopa) de trigo  
1/2 litro de leite  
50 ml de leite de coco  
1 colher de dendê  
6 lâminas de massa de pastel

## MODO DE PREPARO

### PREPARO DO CREME:

Preparo do creme: Coloque na panela um pouco de óleo. Deixe esquentar e coloque o trigo até formar uma massa. Adicione o leite e deixe cozinhar. O ponto é de um creme.

Misture o siri ao creme.

### CRACKERS DE PASTEL:

Crackers de pastel: Corte as lâminas de pastel em cruz e asse no forno

### MODO DE SERVIR:

Modo de servir: Coloque em um prato fundo. Arrume os crackers ao lado e um ramo de coentro sobre o creme.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40709-creme-de-siri-com-crackers-de-pastel.html>