

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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