

# CASQUINHA DE SIRI (FALSA)

## INGREDIENTES

1/2 kg de cação  
1/2 kg de camarão miúdo limpo  
Azeite  
cebola bem picadinha  
alho a gosto  
2 tomates sem pele e sem sementes bem picadinhos  
molho de pimenta a gosto  
1 colherzinha de chá de azeite de dendê  
1 colherzinha de sobremesa de pó de curry  
2 colheres de sopa de farinha de trigo  
1 copo e meio de leite  
1 caixinha de creme de leite  
2 colheres de farinha de rosca  
2 colheres de queijo parmesão ralado  
limão a gosto e molho de pimenta

## MODO DE PREPARO

Ferver o cação, desfiar e reservar.

Em uma panela colocar azeite, fritar a cebola, alho e os tomates, depois juntar o cação, o azeite de dendê, o curry, dissolver a farinha no leite e mexer para não empelotar.

Juntar o camarão, cozinhar mais um pouquinho, colocar temperos a gosto, salsinha e cebolinha bem picadinha e por último o creme de leite.

Levar ao forno para gratinar em casquinhas de siri, compradas em supermercados ou peixarias, misturar um pouco de farinha de rosca e queijo parmesão.

Limão na hora de servir e molho de pimenta opcional.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42471-casquinha-de-siri-falsa.html>