CASQUINHA DE SIRI (FALSA)

INGREDIENTES

1/2 kg de cação

1/2 kg de camarão miúdo limpo

Azeite

celola 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.

evar 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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