

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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