

CREME DE SIRI COM CATUPIRY

INGREDIENTES

- 1 pacote de carne de siri desfiada
- 1/2 cebola picada
- 1 tomate sem pele picado
- 1 caldo de peixe (se não tiver não precisa)
- 1 pacote de catupiry
- sal e ajiomoto a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque a carne de siri na panela em fogo médio para secar a água.

Acrescente a cebola picada e o tomate.

Deixe refogar bem, mais ou menos 10 minutos.

Adicione o caldo de peixe, o sal e o ajiomoto.

Coloque o catupiry e mexa até derreter.

Sirva com arroz por baixo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42717-creme-de-siri-com-catupiry.html>