BOBÓ DE CARNE DE SIRI FEITO COM CANJICA BRANCA

INGREDIENTES

250 g de canjica branca

1 vidro pequeno de leite de coco

4 dentes de alho

2 sachês de sazón verde

2 cebolas

2 tomates

1 xícara de molho de tomate

suco de 1/2 limão

tempero arisco, pimenta-do-reino, salsa, coentro e azeite a vontade

MODO DE PREPARO

Cozinhe 250 g de canjica, bata no liquidificador com 1 vidro pequeno de leite de coco.

Doure 2 dentes de alho no azeite, acrescente um pouco de salsinha picadinha e 1 pacotinho de Sazón Verde. Após isso misture a canjica batida. Em outra panela leve ao fogo a carne de siri (temperada com 2 dentes de alho,1 pacotinho de sazon verde, pimenta-do-reino, tempero arisco vermelho,1/2 limão e azeite)e após estar bem quente acrescente 2 cebolas,2 tomates, salsinha e coentro picados (batidos no liquidificador com aproximadamente 1 copo americano de água) e 1 xícara de molho pronto.

Quando borbulhar por 5 minutos é só misturar com o creme feito com a canjica. E está pronto para ser servido acompanhado de arroz.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47587-bobo-de-carne-de-siri-feito-com-canjica-branca.html