SOPA DE SIRI

INGREDIENTES

8 siris cortados ao meio

2 cebolas cortadas

4 dentes de alho picados

4 tomates cortados

1 pimentão cortado

cheiro verde

pimenta-do-reino a gosto

sal

200 ml de molho de tomate

6 colheres de farinha de mandioca

1 litro de água

MODO DE PREPARO

Coloque o alho e a cebola para refogar, acrescente a água e o siri e deixe ferver.

Adicione o tomate e o pimentão e deixe cozinhar por 15 minutos.

Coloque sal, a pimenta e o molho de tomate e mexa.

Acrescente a farinha de mandioca dissolvida em um copo de água fria e mexa bem até dar uma engrossada.

Desligue o fogo e coloque o cheiro verde.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48061-sopa-de-siri.html