

FALSO SIRÍ GRATINADO

INGREDIENTES

1 repolho pequeno
1 vidro pequeno de leite de coco
1 tablete de caldo de knor(galinha ou carne)
2 ovos
água suficiente para o cozimento do repolho
1 lata (grande) de sardinha ao molho de tomate
queijo ralado para gratinar

MODO DE PREPARO

Cortar o repolho em tirinhas para cozinhar, em seguida escorrer.
Em outro recipiente acrescente o leite de coco,o caldo de knor e levar ao fogo.
Acrescentar o repolho, a sardinha machucada com seu molho de tomate e deixar ferver por 5 minutos até que seque "um pouco".
Colocar o cozimento em uma travessa.
Bater as claras em neve acrescentando as gemas, batendo mais um pouco.
Colocar esse merengue por cima do repolho e salpicar o queijo ralado.
Levar ao forno até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48251-falso-siri-gratinado.html>