

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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