FALSO SIRI

INGREDIENTES

1 repolho pequeno picado bem fininho

2 xícaras de água temperada com sal

2 latas de atum em óleo comestível

2 colheres de óleo

1 cebola média ralada

2 tomates picados pequenos

2 dentes de alho

1/2 pimentão verde picado miúdo

2 colheres de maizena

2 ovos inteiros

Pode colocar um caldo de pimenta vermelha tipo mexicana para dar um sabor

1 vidro de leite de coco pequeno

1 pires de queijo ralado bem cheio

MODO DE PREPARO

Cozinhar o repolho com sal e reservar (não deixe ele ficar muito mole), na medida de comer ele macio.

Refogar no óleo, a cebola, o pimentão, os tomates e o alho.

depois de refogado engrosse com a maizena desmanchada no leite de côco mexendo sempre (não deixe muito grosso).

Retire do fogo. Junte então os ovos inteiros (crus), repolho sem a água e o atum e o queijo.

Despeje no pirex e polvilhe queijo e leve ao forno.

Forno 180°C, fica o tempo mais ou menos de 30 minutos.

Retire do forno e sirva com acompanhamento arroz branco.

Fica um prato simples e com sabor de um prato requintado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49307-falso-siri.html