

SIRI GRATINADO DA DENIZE

INGREDIENTES

- 1 caixa de carne de siri descongelada ou 400 g de carne de siri fresco
- 1 colher de chá de sal
- 2 dentes de alho
- 1 cebola picada
- 2 colheres de sopa de óleo
- 1 copo de requeijão
- 2 colheres de sopa de creme de leite

MODO DE PREPARO

Refogue a carne de siri com o alho e a cebola deixando dourar até ficar bem sequinha.

Coloque o requeijão e o creme de leite misturando bem.

Espalhe tudo num refratário para gratinar no forno quente por 20 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49984-siri-gratinado-da-denize.html>