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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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