

MOQUECA DE SIRI COM CREME DE LEITE

INGREDIENTES

500 g de siri catado
2 tomates maduros
1 cebola
coentro a gosto
1 lata de creme de leite nestle
sal a gosto
2 colheres de sopa de azeite de dendê
2 limões maduros(suco)
1 caixinha de leite de coco

MODO DE PREPARO

Bater no liquidificador os tomates, cebola, coentro, suco dos limoes e temperar o siri deixando marinar por 10 minutos.

Em uma frigideira funda arrumar o siri e cozinhar com o azeite de dendê por 15 minutos, acrescentar o leite de coco, e sal a gosto. Quando o siri estiver cozido, no final, colocar o creme de leite e cozinhar por mais 5 minutos e desligar o fogo.

Pode acrescentar coentro picado para servir.

Servir com arroz branco ou com pirão do caldo que sobrar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50755-moqueca-de-siri-com-creme-de-leite.html>