

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 limões e temperar o siri deixando marinar por 10 minutos.

Em uma frigideira funda arrumar o siri e cozinhá-lo 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 cozinhá-lo 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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