

FRIGIDEIRA DE SIRI SEM SIRI

INGREDIENTES

08 tomates bem maduros cortado em tiras ou quadrados

1 coco ralado

salsa

coentro

cebolinha

hortelã

1 pimentão cortado em tiras

sal

3 dentes de alho bem amassados

azeite de dendê

2 ovos

1 cebola cortada em cubinhos minúsculos

2 colheres de sopa de óleo

MODO DE PREPARO

Aqueça uma frigideira, esquite um pouco de óleo, refogue o alho e em seguida acrescente a cebola.

Depois de bem refogados acrescente os tomates e o pimentão, refogue um pouco mais.

Junte os temperos verdes picadinhos, o sal, um pouco de água e deixe refogar até tomar gosto, depois acrescente o coco ralado em seguida o azeite de dendê.

Deixe ferver por uns 15 minutos, se precisar pode colocar mais água, não deixe ficar muito molhado.

Unte um pirex e jogue esta mistura e por cima acrescente os ovos batidos em neve da seguinte maneira: separe as claras, bata em neve, depois acrescente as gemas e bata mais um pouco.

Leve ao forno até ficar bem douradinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53574-frigideira-de-siri-sem-siri.html>