

SUFLÊ DE SIRI

INGREDIENTES

500 g de carne congelada de siri
4 tomates picados
1 pimentão vermelho
1 cebola grande
2 dentes de alho
2 colheres (sopa) de manteiga
4 colheres (sopa) de azeite
1/2 litro de leite
5 ovos
3 colheres (sopa) bem cheias de farinha de trigo
8 colheres (sopa) de queijo ralado
sal a gosto
pimenta-do-reino e malagueta a gosto
salsa e coentro a gosto
limão

MODO DE PREPARO

Descongele o siri, escale em água fervente e escorra bem

Faça um bom refogado com o azeite, uma colher (sopa) de manteiga, o alho amassado, a cebola picada, o pimentão picado e os tomates sem peles e sementes

Adicione o siri e tempere com sal, gotinhas de limão e pimenta à gosto

Misture o leite com a farinha e as gemas, passe pela peneira, adicione uma colher de manteiga e leve ao fogo

Pronto o creme, misture com o refogado de siri

Coloque em um peixe untado com manteiga num pirex alto

Polvilhe com duas colheres de sopa de queijo e leve ao forno quente para assar

Sirva em seguida

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/537-sufle-de-siri.html>