CASQUINHA DE SIRI DA MAMY

INGREDIENTES

2 kg de carne de siri

1 e 1/2 litros de leite

3 vidros pequenos de leite de coco

4 xícaras (chá) de farinha de trigo

16 colheres de (sopa) de azeite

4 colheres (sopa) de manteiga

4 cebolas batidinhas

1 pimentão vermelho picado

8 tomates sem pele e sem sementes picados

4 colherzinhas (chá) de azeite de dendê

1/2 kg de queijo parmesão ralado

Sal a gosto

Salsa e cebolinha

Pimenta a gosto

Farinha de rosca

MODO DE PREPARO

Descongele e limpe o siri, doure a cebola no azeite, junte os tomates e pimentão.

Frite um pouco e acrescente a carne de siri, tempere com sal e pimenta, refogue bem até que fique sem o menor traço de água. Retire do forno e reserve. Dissolver o trigo nos leites de vaca e coco e colocar a manteiga, levar ao fogo, mexendo até engrossar, consistência de creme duro.

Junte este creme a carne de siri, coloca-se bastante salsinha e cebolinha picadinha e o azeite de dendê.

Junte o queijo parmesão á vontade, misturando bem. distribua nas casquinhas, polvilhe com queijo misturado á farinha de rosca. Colocar as casquinhas sobre forminhas de empada e levar ao forno para gratinar. Sirva com limão

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54060-casquinha-de-siri-da-mamy.html