CASQUINHA DE SIRI DA MAMY

INGREDIENTES



- 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

© 2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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