

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. Dissolva 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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