CARNE DE SIRI AO LEITE DE COCO

INGREDIENTES

500 g de filé de siri

1 cebola grande

1/2 pimentão

3 batatas (opcional)

4 colheres (sopa) de azeite

1/2 cubo de caldo de peixada brasileira/ camarão

1/2 xícara de molho de tomate

200 ml de leite de coco

Cebolinha e coentro a gosto

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o azeite numa panela, a cebola e o pimentão. Leve ao fogo médio. Quando a cebola murchar, acrescente o siri e mexa. Coloque o caldo de peixada/camarão, o molho de tomate. Adicione as batatas cortadas em pedaços médios e um pouco de água fervente para ajudar no cozimento. Quando as batatas estiverem cozidas, acrescente o coentro a cebolinha e o leite de côco, sal a gosto e deixe por 2 minutos no fogo. Tampe para apurar o gosto por 5 minutos.

Regue com azeite e sirva.

Sugestão de acompanhamento: arroz branco e purê (se não colocar batatas).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54289-carne-de-siri-ao-leite-de-coco.html