

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 coco, 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>