

# 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).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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