

CASQUINHA DE SIRI NA BARQUINHA

INGREDIENTES

400 g de carne de siri
300 g de camarão 7 barbas limpo
1 lata de tomate pelati picado
2 vidros de leite de coco
5 limões galego
Sal a gosto
1 tablete de caldo de camarão ou de legumes
1 cebola ralada
5 dentes de alho amassados
1/2 pimentão verde picado
3 colheres de azeite
3 colheres de farinha de trigo
1/2 copo de leite
2 colheres de manteiga
3 colheres de parmesão ralado
3 colheres de farinha de rosca
3 colheres de azeite de dendê
1 pãozinho amanhecido picado
Salsinha picada a gosto
Pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Junte o siri e o camarão, uma pitada de sal, caldo dos limões, 1/2 vidro de leite de coco, pimenta-do-reino, 1 colher de azeite de dendê e reserve.

Pique o pão e deixe de molho no leite, coloque o azeite na panela, doure o alho, a cebola, junte o pimentão, tomate, tablete de caldo, a carne de siri junto com o camarão e 2 colheres de dendê, frite por 10 minutos.

Derreta a manteiga e doure a farinha de trigo, junte meio vidro do leite de coco, acrescente ao cozido de siri e cozinhe por mais 5 minutos, acrescente a salsinha. coloque tudo num refratário cubra com a farinha de rosca e o parmesão.

Leve ao forno para gratinar por 10 minutos.

Sirva na barquinha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54980-casquinha-de-siri-na-barquinha.html>