CASQUINHA DE SIRI NA BARQUINHA

INGREDIENTES

400 g de carne de siri

300 g de camarão 7 barbas limpo

1 lata de tomate pellati 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 parmezão ralado

3 colheres de farinha de rosca

3 colheres de azeite de dende

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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