

CHUCHU RECHEADO

INGREDIENTES

3 chuchus
2 cubinhos de caldo de legumes
1 cebola média picada
1 dente de alho picado
2 colheres de azeite
1 tomate grande, sem pele e sem semente, picado
2 xícaras (chá) de carne de siri desfiada
1/2 xícara (chá) de leite de coco
2 colheres (sopa) de farinha de rosca
1 colher (sopa) de salsinha picada
2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Descasque os chuchus e corte
Retire o miolo, de maneira que fique uma cavidade para por o recheio posteriormente
Em uma panela funda, coloque o azeite e doure a cebola e o alho picado
Junte o tomate picado, a carne de siri e o outro cubo de caldo de legumes
Refogue bem e acrescente o leite de coco, 1 colher de farinha de rosca, a salsinha picada e pimenta a gosto
Misture tudo muito bem
Recheie as cavidades dos chuchus e polvilhe com o restante da farinha de rosca e o queijo parmesão ralado
Coloque os chuchus recheados em um refratário grande
Leve o refratário ao forno preaquecido em temperatura média por uns 10 minutos ou até dourar
Sirva em seguida como uma entrada ou acompanhamento

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2174-chuchu-recheado.html>