

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>