

SUFLÊ DE SIRI

INGREDIENTES

500 g de carne congelada de siri

4 tomates picados

1 pimentão vermelho

1 cebola grande

2 dentes de alho

2 colheres (sopa) de manteiga

4 colheres (sopa) de azeite

1/2 litro de leite

5 ovos

3 colheres (sopa) bem cheias de farinha de trigo

8 colheres (sopa) de queijo ralado

sal a gosto

pimenta-do-reino e malagueta a gosto

salsa e coentro a gosto

limão

MODO DE PREPARO

Descongele o siri, escaldé em água fervente e escorra bem

Faça um bom refogado com o azeite, uma colher (sopa) de manteiga, o alho amassado, a cebola picada, o pimentão picado e os tomates sem peles e sementes

Adicione o siri e tempere com sal, gotinhas de limão e pimenta à gosto

Misture o leite com a farinha e as gemas, passe pela peneira, adicione uma colher de manteiga e leve ao fogo

Pronto o creme, misture com o refogado de siri

Coloque em um peixe untado com manteiga num pirex alto

Polvilhe com duas colheres de sopa de queijo e leve ao forno quente para assar

Sirva em seguida

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/537-sufle-de-siri.html>