

# 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, escale 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>