

CASQUINHA DE SIRI DA BIBI

INGREDIENTES

1 kg de carne de siri

1 limão

3 colheres (sopa) de azeite de oliva

1/2 cebola grande

4 dentes de alho grandes

1/2 pimentão vermelho grande

1/2 pimentão verde grande

1/2 pimentão amarelo grande

2 colheres (sopa) de lemon pepper

1 colher (sobremesa) de colorau

Molho branco

2 colheres (sopa) de manteiga sem sal

3 colheres (sopa) de cebola

1 dente de alho

3 colheres (sopa) rasas de farinha de trigo

200 ml de leite

200 ml de leite de coco

150 g de queijo cremoso

sal a gosto

noz-moscada a gosto

coentro a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque a carne de siri em uma vasilha, adicione o suco do limão e reserve

Pique os legumes bem pequenos e reserve

Refogue a cebola e o alho no azeite até a cebola ficar transparente

Acrescente os pimentões e refogue até secar toda a água dos legumes

Adicione a carne de siri e mexa até misturar bem com o refogado

Tempere com o lemon pepper

Coloque o colorau e deixe cozinhar, em fogo baixo, até secar toda a água e reserve

Esquente a manteiga, adicione a cebola e o alho, refogue até ficarem bem fritos

Adicione a farinha de trigo e mexa até dourar

Acrescente o leite e quando engrossar coloque o leite de coco

Mexa bem e utilize um mixer para transformar o molho em um creme homogêneo

Mexa até aparecer o fundo da panela

Acrescente o queijo cremoso, a noz

Leve novamente ao fogo até engrossar e aparecer o fundo da panela

Separe 200 ml do molho branco para utilizar nas casquinhas após recheá

Misture o molho que sobrou na panela do siri

Acrescente coentro a gosto e acerte o sal

Leve ao fogo para secar um pouco

Recheie as casquinhas, coloque um pouquinho do molho branco sobre elas e leve ao forno para gratinar

Se desejar salpique queijo parmesão ralado

Sirva acompanhado de limão e pimenta

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6249-casquinha-de-siri-da-bibi.html>