

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 requeijão 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 requeijão 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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