Casquinha de Siri

Olá,

Hoje vamos fazer uma entradinha fácil e gostosa. Para 6 pessoas.

Clique para ampliar

Ingredientes:

– 400 gramas de carne de siri desfiada

– meia cebola cortadinha

– 2 colheres de extrato de tomate

– 1 clara

– 4 colheres de farinha de rosca

– 1/2 pacote de queijo ralado

– sal e pimenta a gosto

Modo de fazer:

Refogue a carne de siri com a cebola e o extrato de tomate, e tempere com sal e pimenta. E reserve. Bata a clara em ‘ponto

de neve’ e misture delicadamente as claras com o siri refogado e coloque em *ramequins* ou nas próprias casquinhas do siri. Misture a farinha de rosca com o queijo ralado.e coloque por cima. Asse em forno médio por 15 minutos ou até ficarem douradas.

Clique para ampliar

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: $